OKBOK



KOKBOK

UTARBETAD AV

EDIT REINILÄ, SOFIE CALONIUS,
VALMA KRANK



HELSINGFORS
FÖRLAGSAKTIEBOLAGET OTAVA

A Mettler!

Helsingfors.

11

[illegible]

KOKBOK

KOKBOK

FÖR HEM OCH SKOLA

UTARBETAD AV

LÄRARINNORNA VID PEDAGOGISKA
HUSHÅLLSSKOLAN I HELSINGFORS

EDIT REINILÄ, SOFIE CALONIUS,
VALMA KRANK

MED 7 KOLORERADE PLANSCHER
SAMT 8 ILLUSTRATIONER FRAMSTÄLLANDE BORDDUKNING

TREDJE UPPLAGAN





HELSINGFORS
FÖRLAGSAKTIEBOLAGET OTAVA

HELSINGFORS 1915
HELSINGIN UUSI KIRJAPAINO-OSAKEYHTIÖ

INNEHÅLL.

Förord till tredje upplagan.

Denna tredje upplaga är i huvudsak lik de tidigare, endast några smärre tillägg och rättelser hava gjorts och arbetet har försetts med färglagda planscher. Vi hoppas att kokboken även framdeles kommer att vara till nytta för mången.

Helsingfors, i september 1915.

Författarinnorna.

Anmärkningar.

Alla mått böra vara strukna.

Torkade *pomeransskal* kokas mjuka i vatten, det vita från skalen bortskäres noga innan de finhackas.

Skall *mandel* skållas, hålles den i hett vatten så länge att skalen med lätthet lossna; sedan den blivit skalad, överspolas den genast med kallt vatten och torkas sedan på linne.

Förkortningar:

msk. = matsked.	kgr. = kilogram.
tsk. = thesked.	gr. = gram.
ltr. = liter.	cm. = centimeter.
dcl. = deciliter.	min. = minut.
kkp. = kaffekopp.	

Bakverk.

Mat- och kaffebröd.

1. Surt bröd.

3 msk. jäst (el. litet surdeg),
3 ltr. ljumt vatten,
3 ¼ kgr. rågmjöl,
5—6 msk. salt,
1 msk. kummin.

Jästen upplöses i det ljumma vattnet och en del av mjölet iröres, varefter blandningen får stå på varmt ställe 2—3 dygn att surna. Kryddorna tillsättas och resten av mjölet iknådas. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, ältas den på bakbordet och bakas ut till avlånga eller runda bullar, vilka då de väl jäst upp, gräddas i god ugnsvärme omkring ¾—1 timme.

Av samma deg kan även hålkakor bakas, men då bör degen göras betydligt lösare. Sedan kakorna efter gräddningen kallnat, trädas de på långa käppar och hängas upp i taket för att torka.

Om man använder särskilt degtråg vid surbrödsbakning, bör tråget ej tvättas invändigt efter varje begagnande, utan endast skrapas och inmjölas. I så fall försiggår syrningen fortare, och jästen kan då även uteslutas.

2. Österbottniskt knäckebröd.

2 tsk. jäst,
2 ltr. kallt vatten,
1 msk. salt,
2 kgr. 400 gr. rågmjöl.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, blandas i det kalla vattnet, jämte saltet och en del av mjölet. Blandningen göres kvällen före bakningen. Följande morgon iknådas resten av mjölet. Då degen höjt sig, ältas den på bakbordet och delas i 16 lika stora delar. Varje del bakas till en liten bulle, som kavlas mycket tunn, uttages med en vanlig brödform och vändes med undre sidan uppåt. Denna sida krusas och naggas först, varefter brödet ånyo vändes med rätsidan uppåt. Nu krusas och naggas även rätsidan men åt motsatt led i rutor. I ena kanten av brödkakan göres ett litet hål. Bröden sättas på mjölade brödbräden att jäsa, och gräddningen sker i mycket het ugn.

Bröden hängas parvis att torka, förenade med segelgarn med en liten träpinne i vardera ändan. Om bröden blivit kupiga under torkningen, kunna de på nytt insättas i någorlunda varm ugn, varefter de genast böra läggas under präss.

3. Jästbröd I.

2 msk. jäst,	2 msk. salt,
1 ltr. ljumt vatten el. mjölk,	½ kgr. vetemjöl,
½ msk. finstött anis,	½ ,, skrätt rågmjöl,
½ ,, ,, fenkol,	½ ,, kornmjöl.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Kryddorna och en del av mjölet blandas i den ljumma vätskan, varpå den uppjästa jästen jämte resten av mjölet iknådas. Knådningen fortsättes tills degen blir smidig och börjar knäppa. Litet mjöl påströs, och degen ställes att jäsa. Då den höjt sig till sin dubbla storlek, ältas den på bakbordet, delas i 3 delar och formas till runda bullar, vilka krusas och få jäsa. Gräddas ungf. ½ timme.

4. Jästbröd II.

2 msk. jäst,	750 gr. vetemjöl,
1 ltr. ljumt vatten el. mjölk,	750 ,, grahammjöl.
2 msk. salt,	

Degen tillredes som *jästbröd I* se: N:o 3.

5. Jästbröd III.

2 msk. jäst,	4 msk. smör el. flott,
1 ltr. ljumt vatten,	750 gr. vetemjöl,
2 msk. salt,	750 ,, kornmjöl.

Degen tillredes som *jästbröd I* se: N:o 3.

6. Jullimpor.

2 ½ ltr. varmt vatten,	½ ltr. surdegsrot,
700 gr. memmalt,	2 msk. jäst,
3—3 ¼ kgr. rågmjöl,	(3 dcl. sirap).
3 msk. salt,	

Maltet iröres i 1 ½ ltr. av det uppvärmda vattnet, ytan överströs med ett tjockt lager av rågmjölet, kärlet övertäckes väl och får stå på varmt ställe ½—1 timme för att sötma. Blandningen påspädes därpå med ½ ltr. av vattnet, pärlande hett, klappas duktigt, överströs med mjöl och ställes åter att sötma. Efter ½ timme påspädes återstoden av vattnet, nu kokande hett, och klappas tills blandningen svalnat. Sedan iknådas saltet, den i litet ljumt vatten upplösta jästen, surdegsroten jämte resten av mjölet. I fall degen ej sötmat tillräckligt, tillsättes sirap. Då degen väl jäst upp, ältas den på bakbordet och formas till runda limpor, som få jäsa och gräddas därefter i god ugnsvärme ungf. 1 timme.

7. Sötsurtbröd.

200 gr. jäst,
1 ltr. ljum sur mjölk,
½ kgr. sirap,
2 msk. fint skurna pomeransskal,
2 msk. salt,
1 ,, finstött fenkol,
800 gr. vetemjöl,
800 ,, rågmjöl.

Till pensling: 1 dcl. ljumt vatten,
1 tsk. sirap.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Sirapen uppkokas med kryddorna, får svalna, samt blandas jämte en del av vetemjölet i den ljumma mjölken. Den uppjästa jästen, saltet och resten av mjölet iknådas. Degen får nu jäsa till sin dubbla storlek, ältas på bakbordet och delas i 3 delar, vilka formas till runda limpor och ställas att jäsa. Gräddas i ej för varm ugn ungf. 1 timme, överpenslas ett par gånger under gräddningen.

8. Uleåborgslimpor.

50 gr. jäst,
1 ltr. ljum kärnmjölk,
2 dcl. sirap,
2 msk. fint skurna pomeransskal.
1 msk. salt,
1 ½ msk. finstött kummin.
800 gr. vetemjöl,
800 ,, skrätt rågmjöl.

Degen tillredes som *sötsurtbröd* se: N:o 7.

9. Kryddlimpor.

50 gr. jäst,
13 dcl. ljum mjölk
6 ,, surdegsrot,
3 ,, sirap,
4 msk. fint skurna pomeransskal,
2 msk. salt,
1 ,, finstött anis,
2 ¾ kgr. skrätt rågmjöl.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp. Sirapen uppkokas med kryddorna och får svalna samt blandas jämte en del av mjölet i den ljumma mjölken. Den uppjästa jästen, surdegsroten, saltet och resten av mjölet iknådas. Degen får nu jäsa till sin dubbla storlek, ältas på bakbordet och delas i 5 delar, vilka formas till runda limpor och ställas att jäsa. Gräddas i svag ugnsvärme ungf. 1 timme, överpenslas ett par gånger under gräddningen med ljumt vatten.

10. Vörtbröd.

1 ltr. hopkokad vört,
3 msk. jäst,
5 dcl. ljum mjölk,
3 ,, sirap,
100 gr. smält smör

2 msk. fint skurna pomeransskal,
4 msk. salt,
1 tsk. finstött fenkol,
2 ¼ kgr. skrätt rågmjöl,
½ ,, vetemjöl.

Till pensling: 1 dcl. vört.

2 ltr. vört kokas i hop till 1 ltr. Av mjölken, jästen och en del av mjölet göres en jäsdeg, som då den är väl uppjäst, sammanblandas med den avsvalnade vörten och så mycket mjöl, att det blir en lagom hård deg. Övertäckes och ställes på varm plats att jäsa. Då denna jäst upp, iknådas den uppkokade och avsvalnade sirapen, det smälta smöret, jämte kryddorna och resten av mjölet. När degen yttermera jäst upp, ältas den på bakbordet och formas till runda limpor, vilka ställas att jäsa. Gräddas i ej för varm ugn ungf. 1 timme, överpenslas under gräddningen med ljum vört.

11. Sura skorpor.

2 msk. jäst,
1 ltr. ljum sur mjölk,
2 msk. salt,
½ ,, finstött anis,

½ msk. finstött fenkol,
1 ½ dcl. smält smör,
1 kgr. rågmjöl.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten och blandas i den ljumma mjölken; sedan iknådas kryddorna, det smälta smöret och rågmjölet. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, knådas den på nytt, får åter jäsa, varefter den ältas på bakbordet och bakas ut till långa tillplattade längder, krusas, få jäsa och gräddas i god ugnsvärme. Då brödet avsvalnat, klyfves det och torkas i svag ugnsvärme.

12. Grahamskorpor I.

60 gr. jäst,
1 lrt. ljum mjölk,
1 dcl. sirap,
1 msk. salt,
1 ½ dcl. smält smör,
½ kgr. vetemjöl,
1 ¼ kgr. grahammjöl.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Sirapen, saltet och en del av mjölet blandas i den ljumma mjölken, varpå den uppjästa jästen, det smälta smöret och resten av mjölet iknådas. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, ältas den på bakbordet, delas i 7 delar och bakas ut till långa smala bröd, vilka då de jäst upp, gräddas i god ugnsvärme.

Då brödet avsvalnat, skäres det i ungf. 3 cm. tjocka skivor, som sedan delas mitt itu. Dessa torkas i svag ugnsvärme till skorpor.

13. Grahamskorpor II.

60 gr. jäst,
1 ltr. ljum mjölk el. vatten,
2 msk. salt,
2 dcl. smält smör,
½ kgr. skrätt rågmjöl,
½ „ vetemjöl,
600 gr. grahammjöl.

Degen tillredes som *grahamskorpor I.*

Då degen jäst upp till sin dubbla storlek, ältas den på bakbordet och bakas ut till tjocka längder, vilka då de jäst upp,

gräddas i god ugnsvärme. Då brödet avsvalnat, klyves det, skäres i mindre delar och torkas till skorpor i svag ugnsvärme.

14. Kärnmjölksskorpor.

50 gr. jäst,	100 gr. smält smör,
1 ltr. ljum kärnmjölk,	¾—1 kgr. vetemjöl,
2 msk. salt,	½ kgr. rågmjöl.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Saltet, det smälta smöret samt en del av mjölet blandas i den ljumma kärnmjölken, varpå den uppjästa jästen och resten av mjölet iknådas. Knådningen fortsättes tills degen blir smidig, och börjar knäppa, och sedan ställes den att jäsa, När den höjt sig till sin dubbla storlek, ältas den på bakbordet, bakas ut till långa tillplattade bröd, vilka krusas, få jäsa och gräddas i god ugnsvärme.

Då brödet avsvalnat, klyfves det och torkas till skorpor i svag ugnsvärme.

15. Kryddskorpor.

50 gr. jäst	2 msk. salt,
3 ägg,	1 msk. finstött anis,
1 ltr. ljum mjölk,	1 ,, ,, fenkol,
3 dcl. sirap,	300 gr. smör, rört till skum,
3 msk. fint skurna pomeransskal,	1 ¾ kgr. vetemjöl,
	½ kgr. skrätt rågmjöl.

Till pensling: 1 dcl. ljum mjölk.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Sirapen uppkokas med kryddorna, får svalna, samt blandas jämte de uppvispade äggen och en del av vetemjölet i den ljumma mjölken. Den uppjästa jästen, det till skum rörda

smöret, saltet och resten av mjölet iknådas. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, ältas den på bakbordet, delas i 8 delar och bakas ut till långa smala bröd, vilka då de jäst upp, penslas med ljum mjölk och gräddas i god ugnsvärme. Skäras och torkas som *grahamskorpor*.

16. Hälsoskorpor.

50 gr. jäst,
1 ltr. ljum mjölk,
1 msk. salt,
1 ½ dcl. socker,
1 tsk. finstött anis,
150 gr. smör, rört till skum,
1 kgr. vetemjöl,
350 gr. kornmjöl,
150 „ rågmjöl.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Kryddorna och en del av mjölet blandas i den ljumma mjölken, varpå den uppjästa jästen, det till skum rörda smöret jämte resten av mjölet iknådas. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, ältas den på bakbordet och formas till små avlånga bullar, som få jäsa och gräddas därefter i god ugnsvärme. — Då bullarna avsvalnat, skäras de mitt itu och torkas till skorpor.

17. Franska bröd.

40 gr. jäst,
6 dcl. ljumt vatten,
1 msk. salt,
1 msk. socker,
1 dcl. smält smör el. flott,
900 gr.—1 kgr. vetemjöl.

Jästen upplöses i det ljumma vattnet, kryddorna, det smälta smöret el. flottet och vetemjölet iknådas. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, knådas den på nytt, får åter jäsa varefter den ältas på bakbordet, delas i 4 delar och bakas ut till avlånga bröd — smalare på mitten. Då bröden jäst upp skåras de på längden med en vass kniv och gräddas i god ugnsvärme.

18. Blodbröd.

30 gr. jäst,	½ tsk. finstött kryddpeppar,
7 dcl. blod,	½ finguggen lök,
3 ,, svagdricka,	6 msk. flott,
1—3 msk. salt,	1 ¼ kgr. rågmjöl,
1 tsk. finstött mejram,	¼ ,, kornmjöl.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, mjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Drickat uppvärmes, och det silade blodet tillsättes under vispning. Den finhuggna löken brynes i flottet, frånsilas, varpå det avsvalnade flottet, kryddorna, den uppjästa jästen jämte mjölet iknådas. Då degen jäst upp, ältas den på bakbordet, delas i 4 delar och utbakas till hålkakor, som naggas, få jäsa, samt gräddas i varm ugn. — Sedan kakorna efter gräddningen kallnat, trädas de på långa käppar och hängas upp i taket för att torka.

19. Enkelt vetebröd.

30 gr. jäst,	1 tsk. salt,
1 ägg,	1 dcl. smält smör,
2 dcl. socker.	1 kgr. vetemjöl.
½ ltr. ljum mjölk,	

Till pensling: 1 ägg,
3 msk. kristallsocker.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Ägget vispas med sockret, den ljumma mjölken, saltet, en del av vetemjölet och den uppjästa jästen tillsättas, varpå det smälta smöret och resten av vetemjölet iknådas; knådningen fortsättes tills degen blir blank och smidig. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, ältas den väl på bakbordet och bakas ut till längder eller flätor, vilka då de jäst upp penslas

med uppvispat ägg, överströs med socker och gräddas i varm ugn.

20. Fin namnsdagskringla.

60 gr. jäst,
1 ägg,
3 äggulor,
3 dcl. socker,
½ ltr. ljum mjölk,
2 tsk. finstött kardemumma,
150—200 gr. smör, rört till skum,
1 ¼ kgr. vetemjöl.

Till pensling: 1 ägg,
2 dcl. mandel,
5 msk. kristallsocker.

Degen tillredes som *enkelt vetebröd* se: N:o 19.

Den bakas ut till en krans (eller flätade längder — om man så önskar), vilken då den jäst upp, penslas med uppvispat ägg, överströs med socker och skållad, grovhuggen mandel, samt gräddas i varm ugn.

21. Viborgska kringlor.

75 gr. jäst,
4 ägg,
450 gr. socker,
7 dcl. ljum mjölk,
3 tsk. finstött kardemumma.
½ tsk. finstött muskottblomma,
200 gr. smör, rört till skum,
1 ¾ kgr. vetemjöl.

Till pensling: 1 ägg.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Äggen vispas med sockret, den ljumma mjölken, kryddorna, en del av vetemjölet och den uppjästa jästen tillsättas, varpå det till skum rörda smöret och resten av vetemjölet iknådas; knådningen fortsättes tills degen blir blank och smidig. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, ältas den synnerligen omsorgsfullt på bakbordet och bakas ut till 4 kring-

lor, vilka — väljästa — penslas med uppvispat ägg och gräddas i god och jämn ugnsvärme.

22. Heldagsbullar.

2 msk. jäst,
5 ägg,
2 dcl. socker,
2 dcl. ljum mjölk,
2 „ smält smör,
750 gr. vetemjöl.

Till pensling: 1 ägg,
1 dcl. mandel,
2 msk. kristallsocker.

Degen tillredes som *enkelt vetebröd* se: N:o 19.

Den bakas ut till små runda bullar, vilka — väljästa — penslas med uppvispat ägg, överströs med socker och skållad, grovhuggen mandel, samt gräddas i varm ugn.

23. Veteskorpor.

50 gr. jäst,
½ ltr. ljum mjölk,
10 msk. socker,
2 dcl. smält smör,
1 kgr. vetemjöl.

Till pensling: 1 ägg.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

Sockret och en del av mjölet blandas i den ljumma mjölken, varpå den uppjästa jästen, det smälta smöret jämte resten av mjölet iknådas. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, ältas den på bakbordet och bakas ut till små runda bullar. När de jäst upp, penslas de med uppvispat ägg och gräddas i god ugnsvärme. — Då bullarna avsvalnat, skäras de mitt itu och torkas till skorpor.

24. Fastlagsbullar.

50 gr. jäst,
½ ltr. ljum mjölk,
8 msk. socker,
1 ½ dcl. smält smör,
1 ¼ kgr. vetemjöl.

Till pensling: 1 ägg.

Fyllning:
200 gr. mandel,
200 „ socker,
2 msk. hett vatten,
1 dcl. grädde,
inkråm av bullarna.

Degen göres som deg till *veteskorpor* se: N:o 23.

Den bakas ut till stora runda bullar, som då de äro väl uppjästa, penslas med uppvispat ägg och gräddas i varm ugn.

När bullarna kallnat, skäres ett runt lock i bottnet av varje bulle, en del av inkråmet gröpes ut och blandas i mandelfyllningen, vilken tillredes på följande sätt: mandeln skållas, rives och stötes med sockret, det heta vattnet, grädden och inkråmet av bullarna nedröras och då massan är väl arbetad, fyllas bullarna och locken påsättas.

25. Wienerbröd.

800 gr. veteskorpsdeg,
se: veteskorpor N:o 23,
200 gr. smör, rört till skum,

Glacyr:
1 msk. vatten,
1 dcl. socker.

Degen utkavlas till ungf. 1 cm. tjock kaka; på ⅔ av denna bredes ¼ av smöret, varpå den hopvikes i tre delar, (den del, som saknar smör, övervikes först) utkavlas åter, samt bestrykes med andra ¼ delen av smöret, samt hopvikes och kavlas som förut. Detta upprepas, tills hela smörmängden är inkavlad. I fall degen är svår att handtera, ställes den på kallt ställe för att bliva fastare. Den utkavlas nu till ungf. 1 cm. tjocklek, därav utskäras 2 cm. breda remsor, som formas till ess, kringlor eller vad form man önskar. Bröden få jäsa upp och gräddas i mycket het ugn. Då de svalnat något bestrykas de med glacyren.

26. Örfilar.

Veteskorpsdeg,
Se veteskorpor N:o 23,
1 dcl. smält smör,
1 „ socker,
(1 dcl. mandel).

Till pensling:
1 ägg,
1 dcl. mandel,
5 msk. kristallsocker.

Ungf. ¼ av skorpdegen utkavlas till en avlång fyrkant av 1 cm. tjocklek, penslas med smält smör, överströs med socker och, om man så vill, med skållad finhuggen mandel och hoprullas till en lång rulle. Därav utskäras trekanter på tvären av rullen, vilka tilltryckas på övre spetsen med ryggsidan av en bordskniv. Då örfilarna uppjäst, penslas de med ägg, beströs med socker och skållad, finhuggen mandel, varefter de gräddas i god ugnsvärme.

27. Smörskorpor.

50 gr. jäst,
½ ltr. ljum mjölk,
1 tsk. salt,
1 ¼ kgr. vetemjöl,
3 dcl. socker,
200 gr. smör, rört till skum.

Jästen upplöses i litet ljumt vatten, vetemjöl iblandas så mycket, att det blir en tjock välling, och blandningen får jäsa upp.

En del av mjölet blandas i den ljumma mjölken, varpå den uppjästa jästen och resten av mjölet iknådas. Då degen höjt sig till sin dubbla storlek, iknådas sockret, saltet och det till skum rörda smöret, varpå den ältas på bakbordet och bakas ut till smala längder, vilka då de jäst upp, gräddas i god ugnsvärme.

Då brödet avsvalnat, skäres det i ungf. 2 cm. tjocka skivor, som sedan delas mitt itu. Dessa torkas i svag ugnsvärme till skorpor.

28. Sockerkringlor.

20 gr. jäst,
4 ägg,
210 gr. socker,
3 dcl. ljum grädde,
210 gr. smör, rört till skum,
850 „ vetemjöl.

Ägg och socker sammanvispas, den ljumma grädden, vari jästen upplösts, tillsättes, varpå det till skum rörda smöret och vetemjölet iknådas och degen ställes på varmt ställe att jäsa. Efter ältningen utbakas den till små smala kringlor, som genast gräddas i svag ugnsvärme.

29. Plåtbröd.

25 gr. jäst,
2 ägg,
1 dcl. socker,
3 „ ljum mjölk,
1 ½ dcl. smält smör.
½ kgr. vetemjöl.

Mandelsmet:
150 gr. mandel,
150 „ farinsocker,
150 „ smält smör,
4 msk. vetemjöl.

Degen tillredes som *enkelt vetebröd* se: N:o 19. Då degen jäst, utbredes den tunn på en väl smord plåt. — Den skållade och finhuggna mandeln, sockret och vetemjölet blandas i det smälta smöret, varpå smeten bredes över degkakan, som genast gräddas i god ugnsvärme.

30. Hastigkaka.

30 gr. jäst,
6 ägg,
300 gr. socker,
6 dcl. ljum mjölk,
1 tsk. salt,
1 „ finstött kardemumma,
2 ½ dsl. smält smör,
½ kgr. vetemjöl.

Ägg och socker sammanvispas, den ljumma mjölken, vari jästen upplösts, jämte de andra ingredienserna iröras. Smeten hälles i en smord form, får jäsa upp och gräddas i god ugnsvärme. Kakan stjälpes ur formen medan den ännu är varm.

31. Polsk-kaka.

15 gr. jäst,	1 citron (rivna skalet),
3 ägg,	3 msk. smält smör,
4 msk. socker,	6 ½ dcl. vetemjöl.
3 dcl. ljum mjölk,	

Tillredes som *hastigkaka*, se: N:o 30.

32. Knäckebröd.

2 dsl. mjölk,	4 dcl. vetemjöl, } knappt
1 tsk. salt,	4 ,, skrätt rågmjöl } knappt
2 msk. smör (75 gr.),	

Mjölken, saltet och smöret blandas, mjölet iknådas och degen arbetas väl på bakbordet. Den utkavlas mycket tunn, naggas och skäres i avlånga fyrkanter, vilka gräddas i jämn ugnsvärme.

33. Havrekeks.

6 dcl. vetemjöl,	1 tsk. salt,
2 ½ dcl. havremjöl,	8 msk. smält smör,
2 msk. farinsocker,	2 dcl. vatten,
2 tsk. bakpulver,	2 ägg.

De torra ingredienserna och smöret sammanblandas, varefter de uppvispade äggen jämte vattnet småningom iknådas. Degen utkavlas till ungf. ½ cm. tjocklek, naggas och med mått uttagas små runda kakor, vilka gräddas vackert brungula.

34. Kärnmjölkskakor.

½ ltr. vetemjöl,	4 msk. smält smör,
1 ½ tsk. soda,	3 dcl. kärnmjölk el. sur grädde.
1 ½ ,, salt,	

De torra ingredienserna sammanblandas och det smälta smöret inarbetas. Sist tillsättes kärnmjölken eller den sura grädden och degen arbetas väl. Den delas sedan i tre delar,

varje del utkavlas till ½ cm. tjock, rund kaka, naggas och skäres i 8 lika stora delar. Kakorna gräddas genast i het ugn.

Serveras med smör till thé och kaffe.

35. Sockerskorpor.

2 äggvitor,
1 ½ dcl. kristallsocker,
2 msk. finstött kanel,
Äggviteglacyr:
Se: N:o 714
vetebrödslängder.

Smala, gräddade vetebrödslängder skäras i ungf. 1 cm, tjocka skivor, bestrykas på vardera sidan med äggvita och doppas i en blandning av socker och kanel, samt torkas i svag ugnsvärme.

Skivorna kunna även bestrykas med glacyr, varefter de torkas.

36. Brynta skorpor.

Smör,
1 ägg,
1 ½ dcl. grädde,
½ dcl. mandel,
1 dcl. kristallsocker,
1 msk. finstött kanel,
vetebrödsskivor.

Smör bredes på torra överblivna vetebrödsskivor, vilka doppas i en blandning av ägg och grädde, beströs på smörsidan med skållad, finhuggen mandel, socker och kanel samt torkas i svag ugnsvärme.

Småbröd.

37. Pepparkakor.

5 ägg,
425 gr. farinsocker,
6 msk. smält smör,
8 „ grädde,
½ tsk. soda,
1 tsk. finstött nejlika,
½ „ „ kardemumma,
½ „ „ kanel,
9 dcl. vetemjöl.

Äggen vispas med sockret. Det tvättade och smälta smöret, den i grädden upplösta sodan, kryddorna och vetemjölet tillsättas. Degen får stå till följande dag. Den utkavlas då och med mått uttagas små kakor, vilka gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

38. Prostens pepparkakor.

2 ägg,	2 tsk. soda,
4 dcl. socker,	2 ,, finstött kanel,
2 ,, grädde (söt el. sur),	2 ,, ,, kardemumma,
2 ,, smält smör,	2 ,, ,, ingefära,
2 ,, sirap,	1 ltr. vetemjöl.
1 ,, mandel,	

Äggen vispas med sockret, sirapen röres vit, mandeln skållas och finhackas varefter alla ingredienser sammanblandas. Degen utkavlas, med mått uttagas små kakor, vilka gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

39. Mjuka pepparkakor.

3 dcl. sirap,	2 msk. fint skurna pomeransskal,
1 ,, socker,	212 gr. smör, rört till skum,
1 tsk. finstött nejlika,	5 msk. (sur) grädde,
1 ,, ,, kardemumma,	2 tsk. soda,
1 ,, ,, kanel,	5 ägg,
1 ,, ,, ingefära,	10 dcl. vetemjöl.

Sirapen uppkokas och gnides med sockret mycket väl. Kryddorna, det tvättade och till skum rörda smöret, sodan upplöst i grädden, de uppvispade äggen och vetemjölet iröras. Degen får stå till följande dag. Därav formas små runda bullar, vilka gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

40. Ingefärspepparkakor.

3 dcl. god grädde,
3 „ sirap,
½ kgr. socker,
2 msk. soda,
½ „ finstött kanel,
3 msk. finstött ingefära,
½ „ „ nejlika,
4 msk. fint skurna pomeransskal,
1 kgr. vetemjöl.

Grädden vispas till skum, och de övriga ingredienserna iblandas. Degen arbetas väl, utkavlas tunn och med form uttagas små runda kakor, vilka före gräddningen penslas med varmt vatten.

41. Annas pepparkakor.

6 ½ dcl. sirap,
8 msk. farinsocker,
½ tsk. finstött nejlika,
2 „ „ kardemumma,
2 „ „ kanel,
1 msk. fint skurna pomeransskal.
2 ½ dcl. smält smör,
4 ägg,
8 msk. grädde,
3 tsk. soda,
900 gr. vetemjöl.

Sirapen uppkokas och gnides väl, sockret, kryddorna, det tvättade och smälta smöret, de uppvispade äggen, sodan — upplöst i grädden och vetemjölet iröras. Degen får stå till följande dag. Den utkavlas då och med mått uttagas små kakor, vilka gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

42. Gamlakarleby pepparkakor.

3 ägg,
425 gr. socker,
1 tsk. finstött nejlika,
1 „ „ kardemumma,
1 msk. fint skurna pomeransskal.
3 dcl. smält smör,
1 ½ dcl. grädde,
¼ tsk. hjorthornssalt,
700 gr. vetemjöl.

Äggen vispas med sockret, kryddorna, det tvättade, smälta smöret och grädden tillsättas. Mjölet blandas med hjorthorns-

saltet och inarbetas sist. Degen får stå några timmar; den utkavlas då och med mått uttagas små kakor, vilka gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

43. Vita pepparkakor.

3 ägg,	2 msk. smält smör,
2 ½ dcl. socker,	4 ,, grädde,
½ tsk. finstött kardemumma,	½ tsk. soda,
½ ,, ,, kanel,	400 gr. vetemjöl.

Tillredas och bakas som *Gamlakarleby pepparkakor* se: N:o 42.

44. Avlånga pepparkakor.

6 ägg,	1 tsk. finstött kanel,
425 gr. farinsocker,	1 ,, finstötta nejlikor,
215 gr. smör, rört till skum,	1 ,, soda,
110 gr. oskållad mandel,	650 gr. vetemjöl.
1 tsk. finstött kardemumma,	

Äggen vispas med sockret, det tvättade, till skum rörda smöret och den oskållade grovskurna mandeln jämte kryddorna tillsättas. Mjölet blandas med sodan och inarbetas sist. Degen får stå till följande dag, då den utbakas till smala avlånga längder och gräddas. Längderna skäras medan de ännu äro varma i 2 cm breda bitar på snedden och torkas i svag ugnsvärme.

45. Avlånga korintbröd.

5 ägg,	1 dcl. smält smör,
425 gr. socker,	1 ,, grädde,
1 tsk. finstött kanel,	1 tsk. soda,
1 dcl. korinter,	640 gr. vetemjöl.

Tillredas och bakas som *avlånga pepparkakor* se: N:o 44.

46. Pepparnötter.

4 ägg,	2 dcl. smält smör,
425 gr. farinsocker,	2 ,, grädde,
1 ½ tsk. finstött kardemumma,	1 ½ tsk. soda,
1 ,, ,, kanel,	575 gr. vetemjöl,
(1 msk. syltade fint skurna apelsinskal.)	

Äggen vispas med sockret, kryddorna, det tvättade, smälta smöret, sodan — upplöst i grädden och vetemjölet iröras. Degen utbakas till små runda bullar, vilka gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

47. Vita pepparnötter.

2 ägg,	2 msk. smält smör,
212 gr. socker,	6 ,, grädde,
1 tsk. finstött kanel,	½ tsk. soda,
1 ,, ,, kardemumma,	425 gr. vetemjöl,
1 ,, ,, ingefära,	

Tillredas och bakas som *pepparnötter* se N:o 46. Vid utbakningen trillas bullarna i kristallsocker.

48. Farinbröd.

5 ägg,	1 tsk. soda,
250 gr. farinsocker,	450 gr. vetemjöl.
3 msk. syltade fint skurna apelsinskal,	

Äggen vispas med sockret, appelsinskalen tillsättas. Mjölet blandas med sodan och iröres. Med tvenne skedar uppläggas på smorda plåtar små kakor, som gräddas i god ugnsvärme.

49. Små kaffebröd.

4 äggulor,	4 msk. grädde,
210 gr. socker,	½ tsk. soda,
vanilj,	210 gr. vetemjöl,
4 msk. smält smör,	210 ,, potatismjöl.

Äggulorna vispas med sockret, vaniljen, det tvättade smälta smöret, sodan — upplöst i grädden och mjölet iröras. Degen utbakas till små runda bullar, vilka gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

50. Tant Hannas kakor.

3 dcl. socker,	1 ½ dcl. smör,
1 ½ dcl. grädde,	5 dcl. vetemjöl,
1 tsk. soda,	3 ,, potatismjöl.

Alla ingredienser sammanblandas. Av degen formas små runda bullar, vilka gräddas i svag ugnsvärme.

51. Engelska kakor.

150 gr. smör,	2 dcl. korinter,
425 ,, vetemjöl,	3 ägg,
2 tsk. bakpulver,	175 gr. socker,
2 msk. fint skurna pomeransskal,	½ dcl. mjölk.

Det tvättade smöret och vetemjölet sammanblandas, bakpulvret, pomeransskalen, de sköljda och torkade korinterna tillsättas. Äggen vispas med sockret och blandas jämte mjölken till det övriga. Med tvänne skedar uppläggas på smorda plåtar små kakor, som genast gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

52. Hallonbullar.

1 ägg,	1 dcl. sur grädde,
100 gr. socker,	1 tsk. bakpulver,
100 ,, smör, rört till skum,	300 gr. vetemjöl.

Till fyllning: hallonsylt.

Ägget vispas med sockret, det tvättade och till skum rörda smöret, grädden, bakpulvret och vetemjölet iröras. Av degen

utbakas små runda bullar. På mitten av varje bulle göres en liten fördjupning, som fylles med hallonsylt. Bullarna gräddas vackert ljusbruna.

53. Mandelbullar.

6 ägg,
425 gr. socker,
225 gr. mandel,
425—450 gr. vetemjöl.

Äggen vispas med sockret mycket väl, den skållade och finhuggna mandeln jämte vetemjölet iröras, och degen får stå några timmar. Därav formas små runda bullar, trillas i kristallsocker och gräddas i god ugnsvärme.

54. Fågelbon.

300 gr. mandel,
200 ,, socker,
1 äggula.
Glacyr: 1 msk. vatten,
1 dcl. socker.
Till fyllning: sylt,
Till pensling: grädde.

Mandeln skållas, rives och stötes med sockret, äggulan iröres och massan arbetas mycket väl. Därav formas små runda bullar, på mitten av varje bulle göres en liten fördjupning, som fylles med sylt. Bullarna gräddas i svag ugnsvärme; — som varma penslas de med grädde och glaceras.

55. Principalbröd.

110 gr. smält smör,
160 ,, socker,
1 äggula,
160 gr. mandel,
160 ,, vetemjöl.
Till pensling: 2 äggvitor,
3 msk. finhuggen pistaschmandel.

Smöret tvättas, smältes, får kallna och röres vitt med sockret. Äggulan nedröres långsamt, varpå den skållade, finrivna mandeln och vetemjölet tillsättas. Degen kavlas och

därav uttages med sporre små trekanter, vilka penslas med uppvispad äggvita, beströs med finhuggen pistaschmandel och gräddas ljusbruna.

56. Herrskapsbröd.

212 gr. smör,	110 gr. potatismjöl,
80 ,, socker,	215 ,, vetemjöl.

Till fyllning: hallonsylt.

Det tvättade smöret röres vitt med sockret och mjölet tillsättes. Degen utkavlas och därav uttagas med mått runda kakor, som vikas ihop på mitten — med hallonsylt emellan. Gräddas i god ugnsvärme.

57. Sodakakor.

425 gr. vetemjöl,	1 tsk. soda,
212 ,, socker,	75 gr. smält smör,
1 msk. finstött kanel,	1 ½ dcl. mjölk el. grädde.

De torra ingredienserna och smöret sammanblandas, varefter mjölken eller grädden iknådas småningom. Degen utkavlas, naggas och med mått uttagas små runda kakor, vilka gräddas vackert gulbruna.

58. Marstrandskeks.

100 gr. smör,	1 ½ tsk. hjorthornssalt,
100 ,, socker,	200 gr. potatismjöl,
1 ½ dcl. god grädde,	200 ,, vetemjöl.

Det tvättade smöret röres vitt med sockret; den uppvispade grädden tillsättes omväxlande med mjölet, vari hjorthornssaltet är väl iblandat. Degen utkavlas, naggas och med mått uttagas små runda kakor med ett litet hål i mitten och gräddas i ej för stark ugnsvärme.

59. Kanelkakor.

2 ägg,
212 gr. socker,
212 ,, smör, rört till skum,
2 msk. grädde,
2 tsk. finstött kanel,
1 ,, hjorthornssalt,
425 gr. vetemjöl.

Till *pensling:* 1 ägg,
kristallsocker,
mandel.

Äggen vispas med sockret, det tvättade och rörda smöret, grädden, kanelen, hjorthornssaltet och vetemjölet iröras. Degen utkavlas och med mått uttagas små runda kakor, vilka penslas med uppvispat ägg, beströs med socker och garneras med en skållad kluven mandel. Kakorna gräddas i ugn vackert gulbruna.

60. Havregrynskeks.

250 gr. manglade havregryn,
250 ,, flott,
125 ,, smör,
250 ,, socker,
½ tsk. soda,
2 ½ dcl. mjölk,
450 gr. vetemjöl.

Grynen, flottet och det tvättade smöret arbetas mycket väl; sockret, den i mjölken upplösta sodan, jämte vetemjölet iknådas och degen får stå till följande dag. Den utkavlas då mycket tunn, naggas och med mått uttagas små runda kakor, vilka gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

61. Havregrynsbröd.

4 ägg,
400 gr. socker,
200 ,, smör,
8 dcl. manglade havregryn,
(10 st. bittermandlar)
1 dcl. vetemjöl,

Äggen vispas med sockret, det tvättade smälta smöret, havregrynen, den skalade finhuggna mandeln och vetemjölet iröras. Med tvänne skedar uppläggеs på smorda plåtar små kakor, som genast gräddas vackert bruna i god ugnsvärme.

62. Rågkakor.

400 gr. smör,	320 gr. vetemjöl,
200 ,, socker,	300 ,, skrätt rågmjöl.
2 tsk. bakpulver,	

Smöret tvättas och alla ingredienser knådas väl tillsammans. Degen utkavlas, naggas och med mått uttagas små runda kakor med ett litet hål i mitten och gräddas i ej för stark ugnsvärme.

63. Mandelknäckebröd I.

106 gr. socker,	1 ½ dcl. mandel,
212 ,, smör,	425 gr. vetemjöl.
1 ägg,	

Det tvättade smöret röres vitt med sockret, det uppvispade ägget, den skållade och finrivna mandeln och vetemjölet tillsättas och degen knådas tills den blir smidig. Den utkavlas tunn och med mått uttagas små runda kakor, vilka gräddas ljusbruna i svag ugnsvärme.

64. Mandelknäckebröd II.

Mandelknäckebröd	1 ½ msk. socker,
Vaniljkräm:	3 äggulor,
2 dcl. grädde,	1 tsk. majsmjöl,
1 stång vanilj,	*Vattenglacyr*, se N:o 713.

Vaniljkrämen tillredes sålunda att alla uppräknade ingredienserna blandas och vispas i kastrull över elden tills krämen tjocknar — men får ej koka. Vaniljstången borttages och vispningen fortsättes tills krämen kallnat.

Mandelknäckebröd läggas två och två på varandra med vaniljkräm emellan och glaceras.

65. Anisbröd.

1 ägg,
4 äggulor,
125 gr. socker,
100 gr. smör, rört till skum,
1 tsk. finstött anis,
250 gr. vetemjöl.

Till pensling: 1 äggvita,
anis.

Äggen vispas med sockret, det tvättade till skum rörda smöret, kryddan och vetemjölet iröras. Degen utkavlas och därav uttagas med sporre små avlånga fyrkanter, vilka penslas med äggvita, beströs med hela aniskorn och gräddas ljusbruna.

66. Mörbröd I.

4 äggulor,
1 dcl. socker,
1 ,, god grädde,
1 ,, smält smör,
2 tsk. hjorthornssalt,
200 gr. potatismjöl,
200 ,, vetemjöl.

Äggulorna vispas med sockret, grädden tillsättes och vispningen fortsättes ½ timme. Det tvättade smälta smöret, hjorthornssaltet och mjölet inarbetas. Degen kavlas och med mått uttagas små kakor i form av stjärnor, vilka gräddas ljusbruna i svag ugnsvärme.

67. Mörbröd II.

400 gr. smör,
200 ,, socker,
1 ägg,
½ tsk. hjorthornssalt,
700 gr. vetemjöl.

Till pensling: 1 ägg,
kristallsocker,
mandel.

Smöret tvättas och gnides till skum, sockret tillsättes och gnidningen fortsättes. Det uppvispade ägget, hjorthornssaltet och vetemjölet inarbetas. Degen kavlas och därav uttagas med sporre sneda fyrkanter, vilka penslas med uppvispat ägg,

beströs med socker och skållad, finhuggen mandel. Kakorna gräddas i god ugnsvärme.

68. Smörstjärnor.

425 gr. smör,	55 gr. bittermandel,
425 ,, socker,	750 ,, vetemjöl.

Till pensling: 1 äggvita,
kristallsocker,
mandel.

Smöret tvättas, mandeln skållas och finhugges och alla ingredienser sammanblandas. Degen utkavlas, med mått uttagas små stjärnor, vilka penslas med lätt uppvispad äggvita, beströs med socker och skållad finhuggen mandel. Gräddas i god ugnsvärme.

69. Smörkransar.

212 gr. smör,	2 msk. kognak,
106 ,, socker,	425 gr. vetemjöl.

De torra ingredienserna sammanblandas, det tvättade smöret och kognaken tillsättas och degen arbetas tills den blir smidig och sammanhängande. Den tryckes genom sprits och formas till kransar, vilka gräddas i god ugnsvärme.

70. Vaniljkransar.

320 gr. smör,	210 gr. mandel,
210 ,, socker,	vanilj,
1 ägg,	425 gr. vetemjöl.

Det tvättade smöret röres vitt med sockret; det uppvispade ägget, den skållade och finrivna mandeln, vaniljen och vetemjölet inarbetas. Degen tryckes genom sprits och formas till kransar, vilka gräddas i god ugnsvärme.

71. Spritsess.

212 gr. smält smör,
200 ,, socker,
4 äggulor,
4 msk. grädde,
1 tsk. bakpulver,
500 gr. vetemjöl.

Det tvättade smälta smöret röres vitt med sockret. Äggulorna nedröras långsamt, varpå grädden, bakpulvret och vetemjölet tillsättas. Degen tryckes genom sprits och formas till ess, vilka gräddas i god ugnsvärme.

72. Möra stänger.

212 gr. smör,
2 msk. socker,
6 bittermandlar,
290 gr. vetemjöl.

Till pensling: 1 äggvita,
mandel.

Smöret tvättas, mandeln skållas och rives, alla ingredienserna arbetas tillsammans till en smidig deg. Därav formas avlånga, fingertjocka stänger, som sedan skäras av i ungf. 5 cm. långa bitar. Dessa penslas med uppvispad äggvita, trillas i skållad finhuggen mandel och gräddas i god ugnsvärme.

73. Potatismjölskringlor.

210 gr. smör,
125 ,, socker,
1 ägg,
1 ½ dcl. grädde,
1 tsk. soda,
4 dcl. potatismjöl,
4 ,, vetemjöl.

Smöret tvättas och gnides med sockret till skum. Det uppvispade ägget, sodan upplöst i grädden och mjölet tillsättas och degen arbetas tills den blir smidig och sammanhängande. Därav utbakas små kringlor, vilka gräddas i god ugnsvärme.

74. Degkransar.

½ kgr. vetedeg, 250 gr. smör.
Till pensling: 1 äggvita,
kristallsocker.

Det tvättade smöret inarbetas i uppjäst vetedeg och får stå på kallt ställe några timmar. Degen kavlas och med form uttagas små kransar, vilka penslas med äggvita, doppas i socker och gräddas i god ugnsvärme.

75. Degstänger.

400 gr. vetedeg,
1 ägg,
4 msk. socker,
300 gr. smör,
200 » vetemjöl.

Ägget, sockret, det tvättade smöret och vetemjölet inarbetas i uppjäst vetedeg och får stå på kallt ställe några timmar. Av degen formas avlånga fingertjocka stänger, som sedan skäras av i ungf. 5 cm. långa bitar — trillas i finstött kanel och socker, — gräddas i god ugnsvärme.

76. Kanelstänger.

3 ägg,
200 gr. socker,
250 „ smör, rört till skum,
3 tsk. finstött kanel,
350 gr. vetemjöl.

Äggen vispas med sockret, det tvättade till skum rörda smöret, kanelen och vetemjölet tillsättas. Av degen formas avlånga fingertjocka stänger, som sedan skäres av i ungf. 5 cm. långa bitar, trillas i kristallsocker och skållad finhuggen mandel och gräddas gulbruna.

77. Thécigarrer.

5 ägg,
425 gr. farinsocker,
5 msk. smält smör,
1 tsk. finstött kanel,
½ dcl. mandel,
1 tsk. hjorthornssalt,
550 gr. vetemjöl.

Äggen vispas med sockret, det tvättade smälta smöret, kanelen, den skållade finhuggna mandeln, hjorthornssaltet och vetemjölet inarbetas. Degen utbakas i form af cigarrer, vilka gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

78. Hjorthorn.

2 ägg,
3 äggulor,
210 gr. socker,
110 ,, smör, rört till skum,
1 dcl. grädde.
1 tsk. finstött kardemumma,
2 ,, hjorthornssalt,
200 gr. potatismjöl,
425 ,, vetemjöl.

Äggen vispas med sockret, det tvättade till skum rörda smöret, grädden, kardemumman, hjorthornsaltet och mjölet iröras. Degen utbakas i form av hjorthorn, vilka gräddas i svag ugnsvärme.

79. Sockeress.

6 ägg,
320 gr. socker,
212 gr. smör, rört till skum,
625 ,, vetemjöl.

Äggen vispas med sockret, det tvättade till skum rörda smöret och vetemjölet iröras. Av degen formas fingertjocka längder, vilka trillas i kristallsocker och finstött kanel, formas till ess och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

80. Mandeless.

3 ägg,
210 gr. socker,
8 msk. smält smör,
100 gr. mandel,
350 ,, vetemjöl.

Äggen vispas med sockret, det tvättade, smälta och till skum rörda smöret, den skållade och finhuggna mandeln och vetemjölet iröras. Av degen formas fingertjocka längder, vilka trillas i kristallsocker och skållad finhuggen mandel, formas till ess och gräddas i medelmåttig ungsvärme.

81. Goda ess.

110 gr. smör,
275 ,, socker,
3 ägg,
1 tsk. finstött kanel,
½ ,, hjorthornssalt,
425—450 gr. vetemjöl,

Smöret tvättas och gnides med sockret till skum, de uppvispade äggen, kanelen, hjorthornssaltet och vetemjölet iröras. Av degen formas fingertjocka längder, vilka trillas i kristallsocker och finstött kanel, formas till ess och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

82. Thébröd.

6 ägg,
425 gr. socker,
200 ,, mandel,
25 gr. bittermandel,
1 tsk. finstött kanel,
425 gr. vetemjöl.

Ägg och socker vispas väl, den skållade finhuggna mandeln, kanelen och vetemjölet iröras. Av degen formas avlånga fingerstocka stänger, som sedan skäras av i ungf. 5 cm. långa bitar, — trillas i kristallsocker och gräddas gulbruna.

83. Äggkringlor.

3 ägg,
200 gr. socker,
2 dcl. god grädde,
½ tsk. soda,
400 gr. vetemjöl.

Äggen vispas med sockret, den i grädden upplösta sodan jämte vetemjölet iröras. Degen utbakas till små kringlor, vilka gräddas gulbruna.

84. Vattenkringlor.

6 ägg,
220 gr. socker,
1 tsk. finstött kardemumma,
425 gr. vetemjöl.

Ägg och socker sammanblandas; däri nedröras kardemumman och vetemjölet. Degen får stå några timmar, formas till små kringlor, vilka doppas i kokande vatten och gräddas sedan i god ugnsvärme.

85. Spånor.

3 ägg,
socker — äggens vikt,
vetemjöl — äggens vikt (knappt).

Äggen röras med sockret, vetemjölet iblandas. Av smeten bredes på smord plåt tunna avlånga kakor, vilka genast efter gräddningen vridas i spiralform och få kallna.

86. Sockerbröd.

5 ägg,
socker — äggens vikt
vetemjöl — äggens vikt.

Äggen och sockret vispas en timme, vetemjölet iröres. På vita pappersark läggas med sked små runda kakor, vilka översockras rikligt. Sockret avskakas väl från pappren, vilka ställas på plåt och gräddas genast i medelmåttig ugnsvärme. Då bröden äro gräddade, lösas de från pappren med en kniv.

87. Mandelkransar.

425 gr. mandel,
425 „ socker,
4—5 äggvitor.

Mandeln skållas, torkas, rives och stötes med sockret. Äggvitorna nedröras en om en och då massan är väl arbetad, tryckes den genom sprits och formas till kransar, vilka gräddas i mycket svag ungsvärme.

88. Mandelbisquit I.

425 gr. mandel,
450 „ socker,
8—10 äggvitor.

Mandeln torkas och drives oskalad genom kvarn. Äggvitorna slås till hårt skum; en del därav, jämte sockret iknådas i mandeln, varefter resten av äggviteskummet nedröres mycket försiktigt. Av degen formas mycket små bullar, vilka läggas på vita pappersark och gräddas i mycket svag ugnsvärme. Därefter fuktas pappren på undre sidan med vatten, bullarna lösgöras och tryckas genast två och två mot varandra.

89. Mandelbisquit II.

2 äggvitor,
140 gr. socker,
140 gr. mandel,
1 tsk. finstött kanel.

Äggvitorna vispas med sockret ½ timme. Mandeln torkas, drives oskalad genom mandelkvarn och iröres jämte kanelen i äggviteblandningen. Degen utkavlas tunn, med mått uttagas små runda kakor, vilka gräddas i svag ugnsvärme.

90. Balansbröd.

6 äggvitor,
425 gr. socker,
skalet av 1 citron,
saften av ½ citron,
300 gr. vetemjöl.
Till garnering: mandel.

Äggvitorna vispas till hårt skum; sockret, det rivna citronskalet jämte saften och vetemjölet iröras försiktigt.

Men tvenne skedar uppläggas på smorda plåtar små kakor, vilka garneras med en mandelstrimla och gräddas i svag ugnsvärme.

91. Maränger.

6 äggvitor,
12 msk. socker.

Äggvitorna slås till hårt skum och vispningen fortsättes ungf. 15 min. Det finaste pudersocker siktas och nedröres

försiktigt och småningom i äggviteskummet. På smorda och med potatismjöl mjölade plåtar läggas med sked små höga kakor, eller spritsas genom strut maränger i olika form, vilka torkas i mycket svag ugn.

92. Chokoladbröd.

6 äggvitor,
12 msk. socker.
3 msk. finriven chokolad.

Tillredas som *maränger* se N:o 91.

93. Cocosbröd.

4 äggvitor,
8 msk. socker,
100—150 gr. cocosrasp.

Tillredas som *maränger* se N:o 91.

94. Mandelberg.

3 äggvitor,
200 gr. socker,
200 gr. skållad, i strimlor skuren mandel.

Tillredas som *maränger* se N:o 91.

Kakor.

95. Sockerkaka.

6 ägg,
6 msk. socker,
4 „ vetemjöl,
3 msk. potatismjöl,
2 drp. bittermandelolja el. vanilj.

Äggulorna vispas med sockret till skum; bittermandeloljan el. vaniljen jämte mjölet tillsättas, och sist nedröras försiktigt de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

96. Pressad kaka.

Sockerkaka.
Fyllning:
100 gr. smör, rört till skum,
2 msk. socker,
2 äggulor,
½ dcl. starkt kaffe.

Gott tvättat smör gnides med sockret till skum, äggulorna tillsättas en i sänder och det kallnade kaffet inarbetas småningom. Sockerkakan skäres i 3 bottnar. Mellan varje botten bredes av ovannämnda smet; dessa läggas på varandra och kakan ställes under präss till några timmar. Fyllning kan även bredas över kakan som sedan garneras med skållad i strimlor skuren mandel.

97. Sockerkaka med surt bröd.

5 ägg,
100 gr. socker,
½ dcl. finrivet surt bröd,
1 ,, vetemjöl.

Äggulorna vispas med sockret till skum, brödet och vetemjölet tillsättas och till sist nedröras försiktigt de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddes i ugn.

98. Puderkaka.

8 ägg,
1 dcl. socker,
1 ½ dcl. potatismjöl.

Tillredes som *sockerkaka* se: N:o 95.

99. Majakaka.

4 ägg,
1 ½ dcl. socker,
1 ½ ,, smält smör,
1 citron,
2 msk. kognak,
1 ¼ dcl. vetemjöl,
1 ¼ ,, potatismjöl,

Äggulorna vispas med sockret till skum, det tvättade, smälta och till skum rörda smöret, skalet och saften av cit-

ron, kognaken och mjölet iröras; och sist de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i väl smord och brödbeströdd form och gräddas i ugn.

100. Honnungskaka.

8 ägg,
425 gr. socker,
2 dcl. brun honung,
½ tsk. finstött ingefära,
1 msk. fint skurna pomeransskal,
425 gr. vetemjöl.

Hälften av sockret vispas med äggulorna till skum; andra hälften uppvärmes med honungen, röres väl och förenas med äggulorna. Kryddorna och vetemjölet iröras, sist de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i ugn ungf. 1 ¼ timme.

101. Mannagrynskaka.

6 ägg,
1 ½ dcl. socker,
vanilj,
1 ½ dcl. mannagryn.

Tillredes som *sockerkaka* se: N:o 95.

102. Gräddkaka.

6 ägg,
250 gr. socker,
3 ½ dcl. god grädde,
skalet av 1 citron,
250 gr. vetemjöl.

Äggulorna röras med sockret till skum; den uppvispade grädden, det rivna citronskalet och vetemjölet iblandas, och sist de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

103. Biskopskaka.

5 ägg,	1 tsk. finstött kardemumma,
250 gr. socker,	1 dcl. korinter,
100 ,, smält smör,	250 gr. vetemjöl.
4 msk. grädde,	

Äggulorna vispas med sockret till skum; det tvättade smälta och till skum rörda smöret, grädden, kardemumman, de sköljda och torkade korinterna, jämte vetemjölet iröras, och sist de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i god ugnsvärme.

104. Telefonkaka.

2 ägg,	½ tsk. soda,
2 dcl. socker,	skalet av 1 citron,
2 ,, god grädde,	2 dcl. vetemjöl,
	1 ,, potatismjöl.

Ägget vispas med litet socker till skum; resten av sockret, sodan upplöst i vispade grädden, det rivna cintronskalet och vetemjölet iröras. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i ugn.

105. Mjuk kryddkaka.

2 ägg,	2 tsk. fint skurna pomeransskal,
2 dcl. socker,	½ dcl. smält smör,
½ tsk. finstött kardemumma	3 ,, grädde (söt el. sur),
1 ,, ,, kanel,	1 tsk. soda,
1 ,, ,, ingefära,	4 ½ dcl. vetemjöl.

Äggen vispas med sockret till skum; kryddorna, det tvättade smälta smöret, den i grädden upplösta sodan och vetemjölet iröras. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i ugn ungf. 1 timme.

106. Silverkaka.

7 äggvitor,
250 gr. socker,
110 ,, vetemjöl,
1 msk. potatismjöl,
125 gr. smör,
mandel.

Äggvitorna slås till hårt skum, sockret tillsättes småningom jämte mjölet och sist det tvättade, smälta avsvalnade smöret. Smeten slås i en väl smord med grovhuggen mandel beströdd form och gräddas i ugn.

107. Brun pepparkaka.

4 ägg,
425 gr. farinsocker,
½ tsk. finstött nejlika,
½ ,, ,, kanel,
1 tsk. fint skurna pomeransskal,
3 dcl. god grädde,
1 tsk. hjorthornssalt,
425 gr. vetemjöl.

Tillredes som *mjuk kryddkaka* se: N:o 105.

108. Nannys pepparkaka.

10 ägg,
212 gr. socker,
212 ,, sirap,
1 tsk. finstött kardemumma,
2 msk. fint skurna pomeransskal,
240 gr. vetemjöl.

Äggen vispas med sockret 1 timme, varefter den väl gnidna sirapen, kryddorna och vetemjölet iröras. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i god ugnsvärme.

109. Farinkaka.

6 ägg,
300 gr. farinsocker,
½ tsk. finstött nejlika,
1 tsk. finstött kanel,
1 ,, ,, kardemumma,
200 gr. vetemjöl.

Tillredes som *sockerkaka* se: N:o 95.

110. Kärnmjölkskaka.

1 ½ dcl. kärnmjölk,	½ tsk. finstött nejlika,
1 tsk. soda,	1 ½ dcl. russin,
1 dcl. socker,	1 ,, smält smör,
1 ,, sirap,	3 ,, vetemjöl.

Alla ingredienserna sammanblandas i den ordning de äro uppräknade. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i god ugnsvärme.

111. Sandkaka.

250 gr. smör,	2 msk. kognak,
250 ,, socker,	(vanilj),
3 ägg,	250 gr. potatismjöl.

Hälften av sockret röres med det tvättade smälta smöret, andra hälften röres med äggulorna till skum, samt blandas till smöret. Kognaken, (vaniljen) och mjölet iröras, sist de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i väl smord och brödbeströdd form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

112. Hållbar thékaka.

212 gr. smör, rört till skum,	1 tsk. finstött kanel,
8 ägg,	1 ,, ,, kardemumma,
315 gr. socker,	275 gr. vetemjöl.
skalet av en citron,	

Till det tvättade till skum rörda smöret iblandas de med sockret väl vispade äggulorna, det rivna citronskalet, kryddorna, vetemjölet och de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i väl smord och brödbeströdd form och gräddas i god ugnsvärme.

113. Systerkaka.

1 ½ dcl. smält smör.	2 msk. mandel,
1 ½ „ socker,	1 ½ dcl. vetemjöl.
2 ägg,	

Det tvättade smälta smöret röres med sockret, däri blandas de uppvispade äggen, den skållade finhuggna mandeln och vetemjölet. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i god ugnsvärme.

114. Korintkaka.

212 gr. smör,	212 gr. socker,
5 ägg,	½ citron,
212 gr. vetemjöl,	1 dcl. korinter.

Det tvättade smöret gnides till skum; däri blandas äggen ett i sänder under kraftig omrörning, och efter varje ägg tillsättas 2 msk. mjöl och 2 msk. socker; sist nedröres resten av mjölet och sockret, det rivna citronskalet jämte saften, och de tvättade, sköljda korinterna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i god ugnsvärme.

115. Kaffekaka.

2 ägg,	1 ½ dcl. russin,
1 ½ dcl. socker,	1 ½ „ smält smör,
1 ½ „ sirap,	1 ½ „ kokt kaffe,
1 ½ tsk. finstött nejlika	1 ½ tsk. soda,
1 ½ „ „ kanel,	4 ½ dcl. vetemjöl.

Äggen vispas med sockret; däri blandas de övriga ingredienserna i den ordning de äro uppräknade. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i god ugnsvärme.

116. Tysk mandelkaka.

6 ägg,
215 gr. socker,
150 gr. mandel,
90 ,, potatismjöl.

Äggulorna vispas med sockret till skum. Mandeln torkas och drives oskalad genom kvarn och blandas jämte mjölet i de väl uppvispade äggulorna. Sist iröras de till skum slagna äggvitorna och smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form, samt gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

117. Mandelkaka.

6 ägg,
212 gr. socker,
212 ,, smör, rört till skum,
1 dcl. mandel,
212 gr. vetemjöl.

Äggulorna vispas med sockret till skum; det tvättade rörda smöret, den skållade finhuggna mandeln och vetemjölet iröras och till sist de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

118. Vit mandelkaka.

425 gr. mandel,
425 ,, socker,
1 msk. vetemjöl,
8 äggvitor.

Mandeln skållas, torkas, drives genom kvarn och blandas med sockret och mjölet. Äggvitorna slås till hårt skum och nedröras försiktigt i blandningen. Smeten slås i väl smord och brödbeströdd form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

119. Cocoskaka.

4 ägg,
210 gr. socker,
210 ,, smör, rört till skum,
100 gr. cocosrasp,
175 ,, vetemjöl.

Tillredes som *mandelkaka* se: N:o 117.



120. Krakmandelkaka.

5 ägg, 200 gr. krakmandel | vägas med
200 gr. socker, 200 ,, hasselnötter | skalen

Äggulorna vispas med sockret till skum. Mandeln och nötterna skalas, drivas genom kvarn och blandas i de väl uppvispade äggulorna; sist iröras de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

121. Hasselnötskaka.

6 ägg, 150 gr. skalade hasselnötter,
212 gr. socker, 2 msk. vetemjöl.

Tillredes som *krakmandelkaka* se: N:o 120.

122. Valnötskaka.

8 ägg, 4 msk. finhuggen valnöt,
212 gr. socker, 100 gr vetemjöl.

Äggulorna vispas med sockret till skum; valnöten jämte vetemjölet iröras och sist de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

123. Engelsk kaka.

425 gr. smör, 212 gr. kanderad frukt,
425 ,, socker, 100 ,, kanderade körsbär,
8 ägg, 100 ,, mandel,
425 gr. vetemjöl, 2 dcl. kognak el. saften av
425 ,, korinter, 2 citroner.
425 ,, sultanrussin,

Smöret tvättas och gnides med sockret till skum, äggen iröras ett i sender — sedan mjölet, de sköljda torkade korinterna och russinen, den finhuggna frukten och körsbären,

den skållade och finhuggna mandeln och sist kognaken eller citronsaften. Innan korinterna och russinen isättas, trillas de i mjöl. Smeten arbetas i 3 timmar och slås i en väl smord och brödbeströdd form. Då kakan är halvgräddad, pickas kakytan lätt med en gaffel.

Bakelser.

124. Sandbakelser.

212 gr. smör, rört till skum, 400 gr. vetemjöl.
160 ,, socker,

I det tvättade till skum rörda smöret iröras sockret och vetemjölet. Små bakelseformar beklädas tunnt med degen och gräddas i medelmåttig ugnsvärme. Stjälpas ur formarna då mesta hettan avgått. Bakelserna kunna fyllas med:

Fyllning I:

212 gr. mandel, 6 äggvitor.
212 ,, socker,

Mandeln torkas och drives oskalad genom kvarn och blandas med sockret. Äggvitorna slås till hårt skum och nedröras försiktigt i mandelmassan. Då bakelserna äro halvgräddade, fyllas de till hälften med massan och kunna även garneras med remsor av degen, — varpå de gräddas färdiga.

Fyllning II.

Frukt- el. bärsylt, 6 msk. socker.
6 äggvitor,

Äggvitorna slås till hårt skum och vispningen fortsättes ungf. 15 min. Det finaste pudersocker siktas och nedröres

försiktigt och småningom i äggviteskummet. I färdiggräddade bakelser lägges litet sylt — fyllas med marängmassa och torkas i svag ugn.

Fyllning III:

Frukt- el. bärsylt.
Kräm:
6 äggulor,
3 msk. socker,
vanilj,
2 ½ dcl. grädde,
1 ½ msk. vetemjöl.

Alla ingredienserna sammanblandas i en kastrull, och krämen vispas över elden tills den tjocknar, vispningen fortsättes tills smeten kallnat. Färdiggräddade bakelser fyllas med krämen jämte frukt- el. bärsylt.

Fyllning IV:

Frukt- el. bärsylt,
3 dcl. god grädde.

Färdiggräddade bakelser fyllas med frukt- el. bärsylt och vispad grädde.

125. Bebéer.

Sandbakelser se: N:o 124
Fyllning:
200 gr. smör,
2 msk. socker,
3 äggulor,
½ dcl. god grädde,
vanilj,
Glasyr:
vattenglacyr *se:* N:o 713.
el.
chokoladglacyr *se:* N:o 715
Till garnering:
mandel el. nötter.

Gott tvättat smör smältes, gnides med sockret och smaksättes med vanilj — äggulorna och grädden iblandas småningom. Med denna smet fyllas små låga sandbakelser, vilka sedan glaseras och garneras med skållad finhuggen mandel eller knäckta hasselnötter.

126. Potatismjölsbakelser.

6 ägg,
212 gr. socker,
55 gr. mandel,
80 ,, potatismjöl.

Äggulorna och sockret vispas till skum, den skållade finhuggna mandeln, potatismjölet och de till skum slagna äggvitorna iröras. Degen slås i små välsmorda och brödbeströdda bakelseformar och gräddas i medelmåttig ugnsvärme; de stjälpas sedan ur formarna.

Bakelserna kunna efter gräddningen fuktas med bärsaft

127. Alexanderstårtor.

100 gr. socker,
300 ,, vetemjöl,
½ tsk. bakpulver,
200 gr. smör.

Fyllning:
bär- el. fruktgelé.

Glacyr:
vattenglacyr *se:* N:o 713.

De torra ingredienserna sammanblandas och det tvättade smöret iknådas. Degen delas i två delar; varje del utkavlas till ungf. ½ cm. tjock kaka, och gräddas i god ugnsvärme. Medan kakorna äro varma, skäras de i små avlånga fyrkanter vilka då de kallnat, läggas två och två på varandra med gelé emellan och glaceras.

128. Rullad tårta.

6 ägg,
125 gr. socker,
125 ,, vetemjöl.

Fyllning:
sylt el. gelé.

Äggulorna vispas med sockret till skum, mjölet tillsättes och sist nedröras de till skum slagna äggvitorna. En plåt smörjes och belägges med smort papper, härpå bredes smeten ut och sättes i varm ugn att gräddas. Kakan stjälpes upp på sockrat papper, bestrykes med sylt el. gelé och hoprullas. Då rullen kallnat, skäres den i 1 ½ cm. tjocka skivor.

129. Plättbakelser.

2 ägg,
1 dcl. socker,
1 ¼ dcl. smält smör,
1 ¼ ,, vetemjöl.

Till garnering:
socker,
mandel.

Äggen vispas med sockret; det tvättade smälta och till skum rörda smöret jämte vetemjölet tillsättas. I en smord, kall plättpanna utbredes tunnt av smeten, överströs med socker och skållad finhuggen mandel. Pannan ställes i ugn och då bakelserna blivit ljusbruna, lyftas de på en kavel, -- och få kallna.

130. Svampbakelser.

3 ägg,
4 msk. socker,
vanilj,
2 ½ dcl. grädde,
2 ½ ,, vetemjöl,
2 msk. potatismjöl.

Ägg och socker vispas väl, smaksättes med vanilj, varpå grädden och de båda mjölsorterna tillsättas. Flottyr upphettas i en gryta och däri värmes svampjärnet. Litet av smeten hälles över järnet, får torka ett ögonblick och kokas gulbrun i flottyren. Bakelserna få avrinna på läskpapper och överströs med socker.

131. Rån I.

5 ägg,
5 msk. socker,
5 ,, grädde,
5 msk. smält smör,
½ tsk. finstött kardemumma,
2 ½ dsl. vetemjöl.

Alla ingredienserna sammanblandas till en jämn smet. Rånjärnet upphettas och penslas med smör; litet av smeten utbredes tunnt på järnet och stekes på glöd, samt avputsas kring kanterna.

Rånen kunna rullas över en pinne eller formas till strutar, vilket bör ske medan de äro varma.

132. Rån II.

2 dcl. råmjölks grädde,	200 gr. socker,
1 ,, grädde,	140 ,, smält smör,
½ tsk. finstött kardemumma,	400 ,, vetemjöl.
½ ,, ,, kanel,	

Tillredas som *rån I. se:* N:o 131, men denna deg bör stå några timmar före stekningen.

133. Blåbärstårta.

1 ägg,	*Till fyllning:*
½ dcl. grädde,	färska blåbär och socker
150 gr. smör, rört till skum,	el. blåbärsmos.
2 ½ dcl. vetemjöl.	

Alla ingredienserna sammanblandas till en smidig deg och ställes att styvna. På en smord plåt utkavlas degen till en tunn kaka, kanterna vikas upp och de översockrade bären eller moset utbredes på tårtan, som gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

Till fyllning kan användas även andra bärsorter, rabarber eller frukt.

134. Struvor.

4 ägg,	½ ltr. ljum mjölk,
1 msk. socker,	450 gr. vetemjöl.
1 ,, jäst,	

Ägg och socker sammanblandas, sedan iröres mjölken, vari jästen upplösts, och vetemjölet. Degen får jäsa upp. — Ett par matskedar av smeten får rinna genom tratt i en liten kastrull med kokande flottyr eller smör, så att den betäcker ytan som ett galler. Struvan vändes med en hålslev, upptages då den fått vacker färg på båda sidor, får avrinna på läskpapper, och överströs med socker.

Serveras till mjöd.

135. Sockerstruvor.

8 äggvitor,
1 ägg,
160 gr. socker,
160 „ vetemjöl.

Äggen sönderklappas med sockret men slås ej till skum och vetemjölet tillsättes. Kokas som föregående.

Tårtor, pastejer och piråger.

136. Smördeg I.

1 ägg,
2 dcl. vatten,
(1 msk. kognak),
½ tsk. soda,
½ tsk. alun,
400 gr. vetemjöl,
500 gr. smör.

Ägget uppvispas, vattnet, (kognaken), soda, alun och vetemjölet tillsättas och degen knådas tills den blir smidig.

Smöret tvättas och formas med träskedar till små kakor och torkas på linne.

Degen utkavlas till dubbel storlek mot smöret, detta lägges på halva degen, och den andra hälften vikes över, degen får stå på kallt ställe ungf. 15 min., varefter den utkavlas, vikes tre dubbel och får åter vila. Så förfares 5—6 gånger med 15 min. vila mellan varje gång. Under kavlingen försöker man hålla degen fyrkantig och vid sammanvikningen lägga den jämn i kanterna samt använda så litet mjöl som möjligt vid utbakningen. Utkavlingen bör för varje gång ske åt motsatt håll.

137. Smördeg II.

3 dcl. god grädde,
1 tsk. bakpulver,
6 ½ dcl. vetemjöl,
smör hälften av degens vikt.

Bakpulvret och vetemjölet blandas i den uppvispade grädden och det tvättade smöret iknådas.

Denna smördeg användes hälst till äppelmunkar, tårtor o. d.

138. Smördeg III.

250 gr. smör, 250 gr. vetemjöl,
250 ,, kokt potatis, 1 msk. vatten.

Smöret, den skalade, krossade och kallnade potatisen, vetemjölet och vattnet knådas till en smidig deg, som får stå 1 timme före utbakningen.

Denna smördeg användes till piråger och pastejer.

139. Jultårtor.

Smördeg I *se:* N:o 136
el.
smördeg II *se:* N:o 137.

Fyllning:
425 gr. plommon,
7 dcl. vatten,
150 gr. socker,
el. äppelmos.

Plommonen sköljas och sättas till några timmar i blöt i vattnet och sockret, varpå de kokas, urkärnas och hackas fina.

Smördegen kavlas ut till ungf. ½ cm. tjocklek och utsporras i den form man önskar: *runda kakor*, som fyllas med moset och dubbelvikas samt krusas, eller *fyrkanter*, som uppskäras i hörnen, fyllning lägges mittpå och varannan snibbe sammantryckes sedan över fyllningen, eller *fyrkanter*, där alla fyra hörn vikas över fyllningen och hoptryckas. Tårtorna gräddas i het ugn. Om man önskar, kunna de före gräddningen penslas med uppvispat ägg och överströs med socker.

140. Struttårtor.

Smördeg I. *se:* N:o 136.

Fyllning:
4 dcl. god grädde,
socker och vanilj.

Smördegen utkavlas, skäres i smala remsor, vilka rullas kring strutformiga bleckrör, penslas med uppvispat ägg eller vatten, översockras och gräddas. Då strutarna svalnat, borttagas bleckrören och strutarna fyllas med gräddskum.

141. Kanapéer.

Smördeg I. *se:* N:o 136, kristallsocker.

Smördegen utkavlas till en fyrkant av ungf. 1 cm. tjocklek, beströs med kristallsocker och hoprullas från två sidor mot mitten till en rulle, som sedan skäres i ungf. 2 cm. tjocka bitar, vilka läggas på plåt med den ena skurna sidan nedåt och den andra uppåt. De gräddas i het ugn och vändas, så att bakelserna få gulbrun färg på båda sidor. De kunna beströs med fint socker och insättas på nytt i ugnen, så att de bliva glacerade.

142. Pastejer.

Smördeg I. *se:* N:o 136
Fyllning:
1 msk. smör,
½ lök.
3 dcl. stek el. buljongskött,
2 ,, grädde el. buljong,
salt, finstött vitpeppar.

Smördegen utkavlas till ungf. 1 cm. tjocklek; därav uttagas med mått små runda kakor, som bestrykas kring kanterna med vatten, beläggas med en ring av smördegen, som även penslas, samt fyllning på mitten och ovanpå ställes en lika stor kaka som bottnen. Kanterna få ej tilltryckas, emedan pastejerna då ej höja sig. Gräddas i het ugn.

Fyllningen tillredes sålunda: den skalade finhuggna löken och det finhackade köttet brynas i smöret, grädden el. buljongen och kryddorna tillsättas, varefter alltsammans får ett uppkok. Smeten bör kallna innan pastejarna fyllas.

Till pastejer kan även användas äggfyllning. Pastej- eller vanliga bakelseformar beklädas då med ufkavlad smördeg, så att hela formen invändigt blir täckt av deg.

Äggfyllning:
5 ägg,
3 dcl. grädde.
4 msk. vetemjöl,
salt, socker.

Äggen vispas och de övriga ingredienserna iblandas, varpå de beklädda formarna fyllas till hälften med äggblandningen. Pastejerna gräddas i varm ugn; då äggstanningen höjt sig och fått färg äro de färdiga. Få svalna något, innan de stjälpas ur formarna.

143. Laxpiråg.

Smördeg I. *se:* N:o 136.
Fyllning:
2 dcl. risgryn,
vatten, salt.
300 gr. saltad lax,
8 hårdkokta ägg.

Risgrynen sköljas först i kallt, sedan i varmt vatten; rikligt med vatten uppkokas med litet salt, grynen iläggas och få koka mjuka, varpå de slås upp i durkslag och överspolas med kallt vatten.

Om laxen är för salt, urlakas den i mjölk och skäres sedan i skivor.

Degen delas i två delar, den ena litet större än den andra. Båda delarna utkavlas till ungf. ½ cm. tjocka fyrkantiga kakor. Den större kakan ställes på plåt, ovanpå utbredes de kokta risgrynen, den i skivor skurna laxen, och sist de hårdkokta hackade äggen. På alla sidor lämnas ungf. 3 cm. breda kanter, den mindre kakan ställes över fyllningen, kanterna penslas med vatten och vikas över locket, — tilltryckas och krusas. Överblivna degremsor kunna användas till garnering av pirågen. Gräddas i het ugn.

144. Köttpiråg.

Smördeg I. *se:* N:o 136
el.
smördeg III *se:* N:o 138
Fyllning:
2 dcl. risgryn,
vatten, salt,
2 msk. smör,
½ lök,
1 ltr. kokt el. stekt kött,
4 dcl. buljong el. mjölk,
salt, finstött vitpeppar,
(6 hårdkokta ägg).

Den skalade finhuggna löken och det finhackade köttet brynas i smöret, buljongen el. mjölken och kryddorna tillsättas, varefter alltsammans får ett uppkok, samt hälles upp att kallna. Förövrigt tillredes och stekes pirågen som *laxpiråg* se: N:o 143.

145. Kålpiråg.

Smördeg I. *se:* N:o 136.
Fyllning:
4 ltr. finhuggen vitkål,
3 msk. smör,
½ ltr. buljong el vatten,
1 msk. salt,
3 „ farinsocker,
1 ½ „ ättika.

Smöret brynes, den finhuggna kålen ilägges och brynes, buljongen el. vattnet påspädes småningom och kålen får sakta koka mjuk, varefter den smaksättes med saltet, sockret och ättikan, samt hälles upp att kallna. Tillredes och stekes som *laxpiråg se:* N:o 143.

146. Kokta piråger.

1 ägg,
2 dcl. vatten,
¼ tsk. soda,
¼ „ alun,
400 gr. vetemjöl,
200 „ smör,

Fyllning:
3 dcl. vatten,
2 „ risgryn,
2 msk. smör,
8 dcl. mjölk,
salt.

Ägget vispas, vattnet, soda, alun och vetemjölet tillsättas — smöret iknådas och degen ställes ut att styvna.

Risgrynen sköljas väl och påsättas i kokande vatten jämte smöret, och då vattnet kokat in, påspädes den kokande mjölken småningom. Gröten kokas på sakta eld och omröres då och då för att ej bränna vid. Då grynen äro mjuka, avsmakas gröten och slås upp att kallna.

Degen kavlas och med mått uttagas runda kakor som fyllas med gröten, dubbelvikas, kanterna tilltryckas omsorgsfullt och krusas, varpå pirågerna kokas i het flottyr och få avrinna på läskpapper.

147. Karelska piråger.

2 dcl. vatten,	*Fyllning:*
1 tsk. salt,	*se: kokta piråger* N:o 146.
2 ½ dcl. vetemjöl,	
2 ½ „ skrätt rågmjöl.	2 dcl. kokande vatten,
	2 msk. smör.

Vattnet, saltet och de båda mjölsorterna blandas och knådas till en smidig deg. Den delas i små lika stora delar, vilka kavlas ut till mycket tunna avlånga kakor. På mitten av varje kaka utbredes fyllning mera tunnt, kanterna vikas över och krusas nätt. Pirågerna gräddas i het ugn, övertäckas efter gräddningen och doppas om en stund i en blanning av hett vatten och smör.

Som fyllning till pirågerna kan korngrynsgröt och potatismos även användas.

148. „Kalakukko.“

5 dcl. vatten,	*Fyllning:*
1 msk. salt,	700—800 gr. fisk (lake, mujkor el. abborar),
2 „ smält smör,	200 gr. fläsk,
7 dcl. vetemjöl,	salt.
7 „ rågmjöl.	

Vattnet saltet, smöret och de båda mjölsorterna blandas, varpå degen knådas på bakbordet till en hård smidig deg, som

kavlas ut till ungf. 1 cm. tjock avlång kaka. På mitten av kakan strös litet mjöl, därpå radas den rensade, sköljda och väl torkade fisken, det i skivor skurna fläsket, och salt emellan varven. Degkanterna fuktas med vatten, hopvikas över fyllningen och sammanfogas mycket väl. »Kalakukkon» gräddas i varm ugn ungf. 4—5 timmar och smörjes då och då med fläsksvål. Uttagen från ugnen, inbäddas den i handdukar, att skorpan ej må bliva för hård.

149. Vol-au-vent.

(f. 6 pers.)

½ sats smördeg I. *se:* N:o 136,
Fyllning:
25 st. små köttbullar,
10 ,, ,, fiskfrikadeller el. fiskfärs,
fågelstek,
20 st. kokta plommon,
stuvade kräftstjärtar,
stuvad blomkål,
,, sparris,
stekt svamp,
kokta sockerärter.

Sås:
2 msk. smör,
1 ,, vetemjöl,
spad av plommonen och sockerärterna jämte såsen av köttbullarna och fågelsteken.

En form beklädes med utkavlad smördeg, denna täckes med ett papper och formen fylles med torra ärter eller bönor, för att smördegen må bibehålla sin form, och gräddas i het ugn. Ärterna eller bönorna jämte pappret tagas bort och vol-au-venten uppstjälpes och fylles med ovannämnda fyllning och sås.

Såsen tillredes på följande sätt: smör och vetemjöl sammanfräsas, påspädes med plommon- och ärtspadet jämte såserna och får koka.

Resten av degen utkavlas något tunnare, utsporras till remsor, vilka hoplägges till ett galler, passande som lock till vol-au-venten och gräddas för sig på plåt. Locket pålägges och vol-au-venten serveras varm.

Frukost- och smörgåsbordsrätter.

150. Halstrad stömming.

Färsk strömming rensas, saltas med fint salt, varmed den får ligga några timmar, varpå den halstras på båda sidor över jämn koleld, tills den är genomstekt. Om saltad strömming användes, bör den först urvattnas.

151. Stekt färsk strömming.

(f. 6 pers.)

750 gr. strömming,
1 dcl. rågmjöl,
1 msk. salt,
smör el. flott till stekning.

Strömmingen rensas och sköljes, samt doppas i en blandning av mjölet och saltet. Smöret eller flottet brynes i en stekpanna och strömmingen stekes däri på båda sidor.

152. Strömming i ättika I.

Stekt färsk strömming, *se:* N:o 151,
½ tsk. socker,
2 lagerblad,
1 tsk. kryddpepparkorn,
ättika.

Då fisken kallnat radas den i glasburk, kryddas mellan varven och ättika slås över så mycket, att den täcker fisken.

153. Strömming i ättika II.

½ kgr. färsk strömming,
3 dcl. ättika,
1 msk. socker,
1 msk. salt,
1 lagerblad,
1 tsk. kryddpepparkorn,
1 msk. finhackad dill.

Strömmingen rensas, sköljes och radas i karott. Ättikan kokas med kryddorna 10 min, slås het över fisken, som genast

övertäckes. Då ättikan kallnat, kokas den på nytt och slås åter het över strömmingen och övertäckes.

154. Strömmingsrullader.

½ kgr. färsk strömming,
salt, finstött vitpeppar,
¼ lök.
2 dcl. utblandad ättika,
1 msk. socker.

Fisken rensas och sköljes, huvud, ryggben och stjärt borttagas, varpå fisken beströs på inre sidan med salt, vitpeppar och den förvällda finhuggna löken, samt hoprullas från stjärten med skinnsidan utåt. Rulladerna radas i eldfast form, överhällas med ättikan tillsatt med socker, ställes i ugn att fisken blir genomkokt.

155. Fyld strömming.

(f. 6 pers.)

½ kgr. färsk strömming,
ansjovis,
2 msk. smör,
2 „ stötta skorpor.

Strömmingen rensas och sköljes, huvud, ryggben och stjärt borttagas. En bit ansjovis inlägges i varje fisk och strömmingen radas i en smord och brödbeströdd form; stötta skorpor överströs och smöret lägges i bitar ovanpå. Formen ställes i ugn tills fisken är brun och genomstekt, serveras varm.

156. Strömming i tomatsås

(f. 6 pers.)

½ kgr. färsk strömming,
ansjovis,
1 msk. smör,
1 dcl. grädde,
4 msk. tomatpuré.

Strömmingen rensas och sköljes, huvud ryggben och stjärt borttagas. En bit ansjovis inlägges i varje fisk och strömmingen radas i en smord form; grädden och tomatpurén sam-

manblandas och slås över fisken och smöret lägges i bitar ovanpå. Formen ställes i ugn tills fisken är genomstekt och serveras varm.

157. Strömmingsbiffar.

(f. 6 pers.)

½ kgr. färsk strömming,
salt, finstött vitpeppar,
5 msk. finhuggen dill

Till panering:
1 ägg,
3 msk. mjölk,
2 ,, stötta skorpor,
smör till stekning.

Strömmingen rensas och sköljes, huvud, ryggben och stjärt borttagas. Salt, vitpeppar och dillen sammanblandas och litet därav lägges på varje strömming. Dessa läggas sedan mot varandra två och två med skinnsidan utåt. De hoplagda fiskarna doppas i en blandning av uppvispat ägg och mjölk, beströs med stötta skorpor samt stekas i smör och serveras varma.

158. Strömmingsplättar.

(f. 6 pers.)

½ kgr. färsk strömming,
½ msk. salt.
Smet:
2 ägg,
4 dcl. mjölk,
1 dcl. vatten,
1 tsk. salt,
½ dcl. smält smör,
1 ½ dcl. vetemjöl,
smör till stekning.

Fisken rensas, sköljes, huvud, ryggben och stjärt borttagas och fisken beströs med salt — får stå en stund och torkas sedan på linne. Till smeten sammanvispas alla ingredienserna, påhälles tunt i en uppvärmd smord plättpanna, en strömming lägges i varje rum, litet smet hälles på fisken och plättarna gräddas på båda sidor.

Saltad, urvattnad strömming kan även användas, men då bortlämnas saltet.

159. Strömming kokt i flottyr.

(f. 6 pers.)

½ kgr. färsk strömming,
salt,
Smet:
1 ägg,
1 dcl. vatten,
½ tsk. salt,
½ msk. smält smör,
½ dcl. vetemjöl.

Fisken rensas, sköljes, huvud, ryggben och stjärt borttagas och fisken beströs med salt, får stå en stund och torkas sedan på linne, varefter den hoprullas från stjärten med skinnsidan inåt.

Äggulan vispas, vattnet, saltet, det smälta smöret, vetemjölet och den till skum slagna äggvitan tillsättes. Strömmingsrulladerna doppas i smeten, kokas i flottyr, uppläggas att avrinna på läkspapper och serveras varma.

160. Strömmings à-la-daube.

(f. 6 pers.)

½ kgr. färsk strömming,
dill,
6 dcl. vatten,
1 tsk. ättika,
1 msk. salt,
8 blad gelantin,
Till klarning:
2 äggvitor.

Strömmingen rensas, sköljes, huvud, ryggben och stjärt borttagas, en dillkvist lägges på varje strömming, som sedan hoprullas till små rullader. Dessa läggas tätt intill varandra i en flatbottnad kastrull. En lag blandas av vattnet, ättikan och saltet och hälles över strömmingen. Kastrullen ställes över svag eld och fisken får sakta koka mjuk, varefter rulladerna läggas ned i en à-la-daube-form. De sköljda gelantinbladen upplösas i spadet och de till lätt skum slagna äggvitorna ivispas, varefter spadet får sakta koka en stund, och silas sedan genom en i hett vatten doppad och urvriden silduk. Det klara géléet hälles över rulladerna, får stelna och uppstjälpes på fat.

161. Skomakarlax.

(f. 6 pers.)

8 salta strömmingar,
¼ lök,
¼ tsk. finstött kryddpeppar,
ättika.

Strömmingen urvattnas, rensas, skinnet avtages, fisken klyves, huvud, ryggben och stjärt borttagas. Fiskhalvorna uppläggas på assiett, beströs med finhuggen lök och peppar och begjutas med ättika.

162. Strömmingslåda med risgryn.

(f. 6 pers.)

14 salta strömmingar, (el. 1 ½ sill),
½ sats risgrynsgröt *se:* N:o 359.
finstött vitpeppar,
1 tsk. socker.
2 ägg.

Fisken urvattnas, rensas, skinnet, huvud, ryggben och stjärt borttagas. Fiskköttet finhugges och blandas jämte kryddorna och de uppvispade äggen i den avsvalnade risgrynsgröten. Blandningen hälles i smord form, gräddas i ugn och serveras med smält smör.

163. Stekt nors.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *stekt färsk strömming se:* N:o 151.

164. Stekt sill i papper.

(f. 6 pers.)

3 sillar,
smör till stekning.

Sillen urvattnas. Vitt skrivpapper klippes i lagom stora delar, vilka smörjas med smör, en sill lägges i varje papper som hopvikes, varefter sillen stekes i en upphettad stekpanna. Serveras varma i sitt papper till potatis.

165 Sillbiff.

(f. 6 pers.)

4 sillar,
1 ägg,
1 dcl. stötta skorpor,
¼ tsk. finstött vitpeppar,
3 msk. smör el. flott,
1 lök,
2 tsk. vetemjöl,
1 ½ dcl. kött- el. fiskbuljong.

Sillen urvattnas, rensas, befrias från skinn och ben samt fläkes. De stötta skorporna och vitpepparn sammanblandas. Sillhalvorna penslas med ägget, doppas i blandningen och stekas sedan i det brynta smöret el. flottet i stekpanna och uppläggas på fat. Den skalade i skivor skurna löken brynes samtidigt och lägges på biffen. — Mjölet brynes i resten av flottet, kött- el. fiskbuljong påspädes, varefter såsen får koka en stund och slås över fiskarna på fatet.

Serveras med kokt potatis eller grönsaker.

166. Sillfat.

(f. 6 pers.)

1 ½ sill,
½ ltr. kokt potatis,
½ lök,
1 ½ msk. smör,
1 ½ „ stötta skorpor.

Sillen urvattnas, rensas och benfrias från skinn och ben, I en smord form radas hälften av potatisen skuren i skivor. den finhuggna sillen och löken bredas över och därpå resten av potatisskivorna. Det hela beströs med stötta skorpor, smöret sättes i bitar ovanpå och anrättningen stekes i ugn.

167. Sillkaviar.

(f. 6 pers.)

1 sill,
2 hårdkokta ägg,
¼ lök,
1 msk. ättika,
3 „ grädde,
1 msk. stötta skorpor,
½ tsk. senap,
¼ „ finstött vitpeppar,
1 „ socker.

Sillen urvattnas, rensas, befrias från skinn och ben samt finhackas. Däri blandas de hårdkokta finhackade äggen, den rivna löken samt de övriga ingredienserna.

168. Norsk kaviar.

1 äggula, ansjovis.

En rå äggula sönderslås på assiett och i små bitar skuren ansjovis radas omkring.

Serveras till smörgås.

169. Sillrullader.

(f. 6 pers.)

3 sillar,
1 tsk. senap,
1 lök,
¼ tsk. finstött kryddpeppar,
1 ½ dcl. ättika,
2 msk. socker,
10 kryddpepparkorn.

Sillen urvattnas, rensas, huvud, ryggben och stjärt borttagas. Den finrivna löken och kryddpepparn blandas i senapen, denna blandning bredes på inre sidan av sillen som hoprullas och sammanfästes med en liten vispkvist eller några nejlikor. Rulladerna nedläggas i ättika, kryddad med socker och pepparkorn. Efter tre dagar äro sillarna färdiga att serveras, skäras då i tunna skivor och uppläggas på assiett.

170. Sill med ägg.

(f. 6 pers.)

3 sillar,
vatten,
2 hårdkokta ägg,
3 msk. smör.

Sillen urvattnas, rensas, befrias från skinn och ben samt fläkes. Kokande vatten slås över fiskhalvorna, få stå en stund, varefter vattnet bortslås och nytt kokande vatten tillsättes. Efter en stund uppläggges sillen på anrättningsfatet, varvtals med de hackade äggen och det smälta smöret slås över.

Serveras varm till kokt potatis.

171. Kokt sill med citronsås.

3 sillar,
1 ½ dcl. grädde el. mjölk,
3 msk. smör,
1 tsk. vetemjöl,
2 msk. citronsaft el. ättika,
½ tsk. vitpeppar,
1 „ socker.

Sillen urvattnas, rensas, befrias från skinn och ben samt fläkes. Kokande vatten slås över fiskhalvorna, få stå en stund, varefter vattnet bortslås och nytt kokande vatten tillsättes. Efter en stund uppläggges sillen på anrättningsfatet. Grädden eller mjölken, smöret och vetemjölet uppkokas. Såsen smaksättes med citronsaft eller ättika, vitpeppar och socker, vispas över elden tills den något tjocknat och slås sedan över sillen på fatet.

Serveras med kokt potatis.

172. Sill med spansk lök.

(f. 6 pers.)

1 ½ sill,
2 dcl. grädde,
½ spansk lök (el. 1 förväld rödlök),
1 msk. stötta skorpor.

Sillen urvattnas, rensas, befrias från skinn och ben, och skäres i mindre bitar, vilka radas i eldfast form. Löken skalas, skäres i skivor på tvären och lägges ovanpå sillen. Grädden hälles på och de stötta skorporna strös över. Gräddas i ugn tills löken kännes mjuk.

173. Sillåda.

(f. 6 pers.)

2 sillar,
3 ägg,
3 dcl. grädde el. mjölk,
1 ,, stötta skorpor,
1 dcl. smält smör,
½ tsk. socker,
¼ ,, finstött vitpeppar.

Sillen urvattnas, rensas, befrias från skinn och ben, och finhackas. Äggen vispas, däri blandas de i grädden el. mjölken uppblötta skorporna, det smälta smöret, kryddorna och den finhackade sillen. Massan slås i en smord form och gräddas i vattenbad i ugn ungf. ½ timme.

174. Sillbullar.

(f. 6 pers.)

2 sillar,
2 ¼ dcl. buljongskött,
6 kokta potatisar,
¼ lök,
1 msk. flott,
2 tsk. potatismjöl,
Till panering:
stötta skorpor,
smör el. flott till stekning.

Den urvattnade, från skinn och ben befriade sillen, köttet och potatisen drivas genom kvarn, först var för sig och sedan tillsammans. Den i flottet brynta finhuggna löken och potatismjölet tillsättas och smeten arbetas smidig. Av denna smet formas små runda bullar, vilka trillas i stötta skorpor och stekas i smör eller flott.

Serveras med korintsås.

175. Sillmjölkepudding.

(f. 6 pers.)

3 sillmjölkar,
3 dcl. sur el. söt grädde,
1 ,, stötta skorpor,
3 ägg,
2 msk. smält smör,
½ tsk. socker,
(salt),
finstött vitpeppar.

Sillmjölkarna sköljas och passeras genom sikt. Äggulorna vispas, därtill blandas de i grädden uppblötta skorporna, det smälta smöret, kryddorna, jämte mjölkarna, sist nedröras de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en smord form och gräddas i vattenbad i ugn.

176. Ansjovislåda.

(f. 6 pers.)

10 ansjovisar,
1 msk. smör,
½ lök,
2 ägg,
2 dcl. grädde,
1 msk. stötta skorpor.

I smord eldfast form radas den utbenade ansjovisen och den i smör brynta finhuggna löken tillsättes. Ägg och grädde sammanvispas och hälles över ansjovisen, de stötta skorporna strös över och lådan ställes i varm ugn för att stelna.

177. Ägg med ansjovis.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,
3 hårdkokta ägg,
1 msk. finhuggen persilja,
2—3 ansjovisar.

De finhackade äggen, ansjovisarna och persiljan blandas och brynas en stund i smöret och serveras varm.

178. Ansjovisägg.

(f. 6 pers.)

6 skivor franskt bröd,
2 msk. smör,
3 hårdkokta (el. 6 förlorade) ägg,
benfri ansjovis,
Sås:
1 äggula,
1—2 tsk. socker,
2 tsk. senap,
2 msk. ättika,
1 dcl. grädde,
salt, finstött vitpeppar,
2 msk. finhuggen kapris,
(½ msk. tomatpuré).

De hårdkokta äggen skalas och skäras itu på längden, brödskivorna formas till samma storlek som ägghalvorna, brynas i smöret och radas på serveringsfatet. På varje brödskiva lägges en äqqhalva eller ett förlorat ägg och på äggen ställas två ansjovishalvor i kors.

Gulan av ett hårdkokt ägg gnides väl med sockret, och de övriga ingredienserna iblandas, varpå såsen slås på fatet.

179. Laxrullader.

(f. 6 pers.)

¼ kgr. salt lax,
dill.

Sås: se: ansjovisägg N:o 178.

Laxen blötes i mjölk, torkas i linne och skäres i vackra tunna skivor, som sedan hoprullas till små rullader; dessa ställas på serveringsfatet, garneras med dill och såsen islås.

180. Kallkokt lax.

(f. 6 pers.)

1 kgr. lax,
1 ltr. vatten,
1 msk. salt,
dillstjälkar,
1 tsk. ättika,
5 kryddpepparkorn.

Till klarning:
2 äggvitor.

Till garnering:
dill,
citron.

Till denna anrättning användes vanligen huvud, ryggben, stjärt och sämre bitar av lax. Laxen avtorkas, skäres i bitar, som nedläggas i en kastrull med varmt vatten, salt, dillstjälkar, ättika och peppar, samt få sakta koka. Då laxen är färdigkokt, uppläggеs den vackert på ett fat och garneras med dill och citronskivor. Fiskspadet hopkokas, de till lätt skum slagna äggvitorna ivispas, varefter spadet får ett uppkok och silas sedan genom en i hett vatten doppad och urvriden silduk. Det klara spadet hälles över fisken och får stelna.

181. Laxlåda I.

(f. 6 pers.)

200 gr. salt lax,
1 ltr. potatis.
Smet:
3 ägg,
½ ltr. gräddblandad mjölk,
½ tsk. salt,
1 „ socker,
1 dcl. stötta skorpor,
1 „ smält smör,
1 msk. stötta skorpor.

De uppvispade äggen, mjölken, kryddorna, de stötta skorporna och det smälta smöret sammanblandas och smeten får stå en stund att svälla. Laxen blötes i mjölk några timmar, skäres i skivor och nedlägges i en smord form varvtals med skalad, i skivor skuren potatis och ovannämnda smet; översta och understa varven böra vara potatis. En matsked stötta skorpor strös på ytan. Lådan gräddas i ugn och serveras med smält smör och ättika.

182. Laxlåda II.

(f. 6 pers.)

150 gr. lax,
2 dcl. risgryn (drygt), vatten.
2 ägg,
½ ltr. mjölk,
finstött vitpeppar,
1 tsk. socker,
3 msk. smör,
1 „ stötta skorpor.

De väl sköljda risgrynen kokas halvmjuka i rikligt vatten och frånsilas. Laxen blötes i mjölk, skäres i bitar och blandas till risgrynen, varpå massan nedlägges i en smord form. Äggen vispas, mjölken och kryddorna tillsättas och äggstanningen slås över grynen. Ytan beströs med stötta skorpor och smöret lägges i bitar ovanpå. Lådan gräddas i ugn och serveras med smält smör.

183. Braxen à-la-daube.

(f. 6 pers.)

1 kgr. braxen,
1 ltr. vatten,
1 msk. salt,
1 „ ättika,

1 lagerblad,
10 kryddpepparkorn,
8—10 blad gelatin.
Till klarning:
2 äggvitor.

Till garnering:
dill,
1 hårdkokt ägg.

Fisken fjällas, rensas, sköljes, skäres i bitar och nedlägges i en kastrull med varmt vatten, ättikan och kryddorna, samt får sakta koka tills fisken kännes mjuk, då den upptages, De skjöljda gelatinbladen upplösas i spadet och de till lätt skum slagna äggvitorna ivispas, varefter spadet sakta får koka en stund och silas sedan genom en i hett vatten doppad och urvriden silduk. Litet av det klara geléet hälles på botten av en vattensköljd à-la-daube-form och får stelna. Det stelnade geléet garneras sedan med dill och ägget skuret i vackra bitar, varpå fisken iradas och resten av det avsvalnade geléet slås över. A-la-dauben får stelna på kallt ställe och uppstjälpes på fat.

184. Garnerad kall fisk.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. gös, lax, sik, el. braxen,
2 ltr. vatten,
2 msk. salt,
8 kryddpepparkorn,
dillstjälkar,
1 msk. ättika,
15 blad gelatin till 1 ltr. fiskspad.
Till klarning:
2 äggvitor.

Till garnering:
2 hårdkokta ägg(vitorna),
½ citron,
dill.
Sås:
2 hårdkokta ägg(gulorna)
2 tsk. socker,
1 „ senap,
citronsaft el. ättika,
½ tsk. salt,
2 dcl. god grädde.

Fisken rensas, sköljes och sättes på elden i kallt vatten med kryddorna, dillstjälkarna och ättikan och får sedan sakta koka färdig. Fisken tages därefter upp på fat, fjäll och

skinn borttagas. De sköljda gelatinbladen upplösas i 1 ltr. av spadet och de till lätt skum slagna äggvitorna ivispas, varefter spadet får sakta koka en stund och silas sedan genom en i hett vatten doppad och urvriden silduk, samt får stelna. Om man vill, kan en del av geléet färgas med brännt socker, eller karamellfärg — upplöst i litet kallt vatten. — De hårdkokta äggen skalas, skäras itu på tvären och gulorna uttagas försiktigt. De urgröpta äggvitorna fyllas med stelnad, finhackad gelé, som sedan användes som garnering till fisken. Äggulorna gnidas väl med sockret, den till skum slagna grädden och de övriga kryddorna iblandas, varpå såsen bredes över fisken, som sedan garneras med de fyllda äggvitekopparna, resten av geléet, citronskivor och dill.

185. Siklåda.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *laxlåda se:* N:o 181 el. 182.

186. Torsklåda.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *strömmingslåda med risgryn se:* N:o 162.

187. Ål à-la-daube.

Ålen flås, rensas, sköljes, skäres i bitar och tillredes förövrigt som *kallkokt lax se:* N:o 180.

188. Halstrade nejonögon.

(f. 6 pers.)

1 kgr. nejonögon,
½ ltr. vatten,
1 dcl. salt.

Nejonögonen piskas i en bytta med grovt salt eller aska, sköljas och torkas, varpå de halstras på båda sidor över jämn koleld och överspolas genast med saltat vatten.

189. Ättiksnejonögon.

(f. 6 pers.)

1 kgr. nejonögon,
1 dcl. salt,
½ ltr. vatten,
3 lagerblad,
12 kryddpepparkorn,
2 msk. svagdricka,
ättika.

Behandlas och halstras som föregående, styckas och överspolas med saltat vatten. Fisken radas därefter i glasburk, kryddas mellan varven, svagdrickat tillsättes och ättika slås över så mycket, att den täcker fisken.

190. Lutfisklåda

(f. 6 pers.)

1 ½ dcl. risgryn,
½ ltr. vatten,
3—4 msk. smör.
½ ltr. kokt lutfisk,
salt finstött vitpeppar.

De sköljda risgrynen kokas i vattnet; smöret, den benade finhuggna fisken och kryddorna iblandas och smeten slås i en smord form och gräddas i ugn.

Serveras med smält smör.

191. Fisklåda.

Överbliven kokt fisk,
„ fisksås,
potatismos,
1—2 äggvitor,

På mitten av en smord eldfast karott uppläggеs urbenad fisk och såsen slås över. Den till skum slagna äggvitan blandas i potatismoset, som spritsas nätt kring fisken. Ställes i ugn att få gulbrun färg.

192. Fiskpudding I.

(f. 6 pers.)

½ ltr. överbliven kokt. el stekt fisk,
2 ägg,
2 dcl. gräddblandad mjölk,

2 msk. stötta skorpor,
3 ,, smör, rört till skum,
1 ,, finhuggen persilja,
{ ½ finhuggen lök brynes,
{ 1 msk. smör,
1 msk finriven ost,
1 ,, finhuggen kapris,
saften av ½ citron,
salt.

Fisken benas och finhackas; äggen vispas och alla ingredienserna röras tillsammans. Smeten slås i en smord form och gräddas i ugn.

193. Fiskpudding.

(f. 6 pers.)

1 dcl. risgryn,
½ ltr. vatten,
3 msk. smör,
½ ltr. överbliven kokt. el. stekt fisk,
salt, finstött vitpeppar.

Tillredes som *lutfisklåda se:* N:o 190.

194. Fisk med kall pepparrotssås.

(f. 6 pers.)

3 dcl. överbliven kokt fisk.
Sås:
2 dcl. grädde,
1 msk. socker,
½ tsk. salt,
2—3 msk. ättika,
2—3 ,, finriven pepparrot.

Fisken urbenas, skäres i bitar och upplägges på fat. Grädden vispas till skum, de övriga ingredienserna tillsättas och såsen slås över fisken.

195. Fisk i mayonnaise.

2 dcl. överbliven kokt el. stekt fisk,
1 dcl. i tärningar skuren färsk gurka.
1 tomat,
Mayonnaise, se N:o 601, el. se *sås i föregående recept.*

Fisken urbenas, skäres i bitar och upplägges på fat jämte gurkan och tomaten och såsen slås över.

196. Fiskkroketter.

(f. 6 pers.)

¾ ltr. kokt fisk,	½ msk. salt,
Sås:	½ tsk. finstött vitpeppar.
1 msk. smör,	*Till panering:*
2 msk. vetemjöl,	2 äggvitor,
2 dcl. mjölk, grädde el. buljong,	2 dcl. stötta skorpor.

Smör och mjöl sammanfräsas, vätskan påspädes, får koka 10 min., kryddas, och den finhuggna fisken tillsättes. Då massan fullständigt kallnat, formas därav avlånga kroketter, vilka doppas i vispad äggvita, rullas i stötta skorpor, kokas därpå i flottyr och få avrinna på läskpapper.

197. Kokta kräftor

(f. 6 pers.)

vatten,	30 kräftor,
4 msk. salt,	dillstjälkar.

Kräftorna sköljas i kallt vatten. I en rymlig kastrull uppkokas rikligt med vatten, då vattnet kokar friskt ilägges kräftorna, saltet och dillstjälkarna. Kräftorna tåla koka 10—15 min., få därefter ligga en stund i sitt spad, uppläggas sedan högt på fat och garneras med dill.

198. Kokta ägg.

Löskokta ägg:

Äggen tvättas och nedläggas i kallt vatten i kastrull, som ställes över elden, och då vattnet börjar koka, upptagas äggen, doppas i kallt vatten, torkas och äro färdiga att serveras. Då äggen kokas på ovannämnda sätt, stelnar gulan och vitan jämnt.

Ett annat sätt att anrätta ägg löskokta är, att nedlägga äggen i kokande vatten, vari de få koka 3—4 min. utan lock.

Hårdkokta ägg:

Äggen tvättas och nedläggas i kokande vatten, få koka 8—10 min. utan lock, upptagas i kallt vatten, emedan skalen då lättare kunna avtagas.

199. Förlorade ägg.

Äggen sönderslås varsamt i smorda kaffekoppar, vilka nedsättas i kokande vattenbad. Då äggvitan är stelnad, utslås äggen från kopparna och serveras.

200. Stekta ägg.

I en upphettad plättpanna smältes litet smör, ett ägg sönderslås i varje rum, äggen beströs med litet salt — få stekas på sakta eld tills vitan stelnat.

201 Stuvade ägg.

(f. 6 pers.)

4 hårdkokta ägg,
2 msk. smör,
½ ,, vetemjöl,
2 dcl. grädde el. mjölk,
salt, finstött vitpeppar,
(1 äggula).

Smör och mjöl sammanfräsas, grädden el. mjölken påspädes, får koka 5 min. varefter stuvningen avsmakas och den vispade äggulan tillsättes. De hårdkokta äggen skäras i klyftor, uppläggas i karott och stuvningen slås över.

202. Äggröra.

(f. 6 pers.)

4 ägg,
3 dcl. mjölk,
1 tsk. salt,
1 msk. finhuggen gräslök,
1 ,, smör.

Äggen söndervispas med mjölken, salt och gräslök tillsättas. Smör fräses i en kastrull, äggblandningen ihälles och

kastrullen ställes på svag eld. Allt eftersom massan börjar stanna, tages den upp med en sked.

203. Ägglåda.

(f. 6 pers.)

4 ägg, salt.
½ ltr. gräddblandad mjölk,

Äggen söndervispas med mjölken, salt tillsättes och blandningen slås i en smord form — insättes i varm ugn för att stelna.

Anrättningen serveras till kött- och fiskrätter, eller som särskild rätt, men då iröres i blandningen litet rökt skinka skuren i tärningar.

204. Omelett.

(f. 6 pers.)

6 ägg, 1 tsk. salt.
½ ltr. mjölk,

Äggen söndervispas med mjölken, saltet tillsättes. Smör brynes i en stek- eller omelettpanna, som får kallna innan smeten islås. Omeletten får stelna i ugn, varefter den lossas kring kanterna och uppstjälpes. Fyllning lägges på halva omeletten och andra hälften övervikes.

Till fyllning kan användas stuvade grönsaker, svampar, kräftsjärtar, rester av kokt eller stekt fisk och fågel m. m.

205. Omelett II.

(f. 6 pers.)

4 ägg, 1 tsk. vetemjöl,
4 msk mjölk, grädde el. vatten, 1 ,, salt,
1/8 ,, finstött vitpeppar.

Äggulorna vispas väl, vätskan, vetemjölet och kryddorna tillsättas och sist de till skum slagna äggvitorna. Smör frä-

ses i en upphettad omelettpanna, smeten slås i och omeletten får steka på svag eld. Fyllning — av vad slag man önskar — lägges på halva omeletten och andra halvan vikes över; uppstjälpes och serveras genast.

206. Färserade ägg.

(f. 6 pers.)

4 hårdkokta ägg,
Färs:
250 gr. malet kött,
½ dcl. grädde,
½ „ vatten,
1 „ stötta skorpor,
1 äggula,
salt, finstött vitpeppar,
1 msk. smält smör.
Till panering:
1 äggvita,
1 ½ dcl. stötta skorpor.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i bitar och drives tre gånger genom köttkvarn. Grädden, vattnet, de stötta skorporna, den uppvispade äggulan, kryddorna och det smälta smöret blandas i färsen, som sedan arbetas smidig. De hårdkokta skalade äggen beläggas med kött, färsen, penslas med vispad äggvita, rullas i stötta skorpor kokas i flottyr och få avrinna på läskpapper. Äggen skäras itu eller i skivor på tvären, ställas på serveringsfat och garneras med persilja.

207. Ostsoufflè I.

(f. 6 pers.)

3 dcl. god grädde,
5 äggulor,
8 msk. riven ost,
salt,
4 äggvitor.

Grädden vispas till hårt skum, däri blandas de vispade äggulorna, osten, salt och de till skum slagna äggvitorna. Smeter slås i smord, brödbeströdd form och gräddas i ej för varm ugn.

208. Ostsoufflé II.

(f. 6 pers.)

1 ½ msk. smör,
2 „ vetemjöl,
2 ½ dcl. mjölk,
4 ägg,
8 msk. riven ost,
salt, finstött vitpeppar.

Smöret, mjölet och mjölken röras över elden, tills smeten tjocknar. Sedan iröras äggulorna en i sender, osten, kryddorna och sist de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en smord och brödbeströdd form och gräddas i ej för varm ugn.

Uppstjälpes och serveras genast.

209. Ostlåda.

(f. 6 pers.)

4 ägg,
1 ½ dcl. grädde, el. mjölk,
4 msk. smält smör,
2 tsk. socker,
6 msk. riven ost.

Till de uppvispade äggen blandas de övriga ingredienserna, smeten slås i en smord form och får stelna i ugn.

210. Pottkäs.

6 dcl. rivna ostkanter,
2 „ öl,
2—3 msk. konjak,

Den rivna osten blandas med ölet och arbetas ½ timme. Massan passeras genom sikt och får stå tre dygn, med upprepad knådning varje dag. Sedan iblandas konjaken och pottkäsen nedpackas i burk samt förvaras på kallt ställe.

211. Påskost.

5 ltr. oskummad mjölk,
13 dcl. fil- el. kärnmjölk,
2 ägg,
salt,
1 tsk. socker.

Då mjölken börjar koka, iröres den sura mjölken och de däri blandade äggen, samt, får stå på varmt ställe tills osten skiljt sig från vasslan. En ostform beklädes med en silduk vari ostmassan försiktigt uppläggas med hålslev, smaksättes med salt och socker, hörnen på duken uppvikas och en lätt tyngd lägges över. Efter några timmar uppstjälpes osten från formen.

Vill man hava osten finare, användas 10 ägg.

212. Bondost.

7 ltr. oskummad mjölk,
2 tsk, ostlöpe,
salt.

Mjölken uppvärmes till 37° C, varefter löpet tillsättes, omröres en stund, locket pålägges och mjölken får stå en ½ timme, då den bör hava löpnat. Sedan göres med en trädsticka ett kors i massan så att vasslan stiger på ytan, övertäckes och får åter stå ½ timme. Osten ställes därefter på varmare ställe och omröres då och då att osten hårdnar jämnare. Sedan uppöses vasslan varsamt, osten upptages i en med silduk beklädd ostform eller korg, hörnen på silduken uppvikas och osten ställes under lätt press, varur den upptages ett par gånger och vändes, för att få bättre form. Då osten tages ur pressen, överströs den med salt.

213. Stekt ost.

(f. 6 pers.)

Påsk- el. bondost,
2 msk. smör,
1—2 tsk. socker,
½ tsk. salt,
1 ,, finstött kanel,
1 ½ dcl. grädde.

Överblivna ostskivor brynas på båda sidor i smöret, beströs med kryddorna, grädden tillsättes och får ett uppkok.

Serveras varm.

214. Köttsoufflé.

(f. 6 pers.)

1 msk. smör,	1 ½ dcl. finhackat kokt el. stekt kött,
1 ½ „ vetemjöl,	1 tsk. salt,
3 dcl. gräddblandad mjölk,	¼ „ finstött vitpeppar.
2 ägg,	

Smöret, mjölet och mjölken röras över elden tills smeten tjocknar. Sedan iröras äggulorna, köttet, kryddorna, och sist de till skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en smord form och gräddas i ugn.

215. Frukosträtt av kokt kött.

(f. 6 pers.)

½ ltr. finhugget kött,	1—2 msk. stötta skorpor,
2 msk. smör,	2 dcl. grädde.
1 sill el. 2 salta strömmingar,	

Köttet brynes i smöret, varpå den rensade, finhuggna fisken, de stötta skorporna och grädden tillsättas, massan får ett uppkok.

Serveras varm till kokt potatis.

216. Kött- och potatislåda.

(f. 6 pers.)

1 ltr. kokt potatis,	½ lit. mjölk,
3 msk. smör el. flott,	salt, finstött vitpeppar,
1 lök,	1 msk. anjovisspad,
1 ltr. kokt el. stekt kött,	1 „ stötta skorpor.
2 ägg,	

Den skalade, finhuggna löken brynes i smöret eller flottet, det finhackade köttet tillsättes, och brynes, samt blandas till den i tärningar skurna potatisen, varefter massan slås i en smord form. Äggen söndervispas med mjölken, smaksättes

med kryddorna och anjovisspadet, samt slås över köttet och potatisen. De stötta skorporna strös på ytan och lådan sättes i ugn att få vacker färg.

217. Kött- och makaronilåda.

(f. 6 pers.)

¼ kgr. makaroner, vatten, salt,	½ ltr. steksås och buljong,
2 msk. smör,	2 msk. stötta skorpor,
½ lök,	2 „ riven ost.
½ ltr. kokt el. stekt kött,	

Makaronerna kokas mjuka i saltat vatten och få avrinna. Den skalade, finhuggna löken brynes i smöret, det finhackade köttet tillsättes och brynes, varefter överbliven steksås och buljong, jämte makaronerna iblandas och massan får ett uppkok. Smeten slås i en smord form, överströs med de stötta skorporna och osten, samt gräddas i ugn.

218. Köttkroketter.

(f. 6 pers.)

1 msk. smör,	2 dcl. mjölk, grädde el. buljong,
½ lök,	½ msk. salt,
¾ ltr. kokt el. stekt kött,	¼ tsk. finstött vitpeppar.
2 äggulor.	
Sås:	*Till panering:*
1 msk. smör,	2 äggvitor,
2 „ vetemjöl,	2 dcl. stötta skorpor.

Den skalade, finhuggna löken brynes i smöret, det finhackade köttet tillsättes och brynes, varpå äggulorna iröras, Kroketterna tillredas förövrigt som *fiskkroketter se:* N:o 196.

Kroketter av: *kalvbräss, champignoner och kalvbräss, svamp. höns och champignoner, morot* m. m. tillredas som föregående.

Överblivna rester av kött och grönsaker kunna med lätthet sammanblandas och formas till kroketter.

219. Sallad av kalvstek.

(f. 6 pers.)

150 gr. överbliven kalvstek,
1 ättiksgurka,
1 msk. syltlök.
Sås:
2 äggulor,
1 msk. vetemjöl,
1 tsk. salt,
1/8 ,, finstött vitpeppar,
1 ,, senap,
ättika,
2 ½ dcl. mjölk.

Köttet och gurkan skäras i fina strimlor, sammanblandas och uppläggas jämte syltlöken i karott. Alla ingredienserna till såsen blandas i en kastrull vispas över elden tills den tjocknar, men får ej koka. Såsen slås kall över salladen.

220. Gris à-la-daube.

(f. 6 pers.)

1 kgr. grisbog,
2 ltr. vatten,
1 msk. salt,
6 kryddpepparkorn,
1 lagerblad,
1 msk. ättika,
8—10 blad gelatin,
Till klarning:
2 äggvitor.
Till garnering:
1 hårdkokt ägg,
persilja.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och påsättes i kokande vatten jämte kryddorna och ättikan samt får sakta koka tills det är mört. Köttet tages upp och då det kallnat skäres det i små vackra tärningar. Spadet får kallna, det feta borttages noga, varpå spadet upphettas på nytt; däri upplösas de sköljda gelatinbladen, och de till lätt skum slagna äggvitorna ivispas, varpå spadet får koka en stund, och silas sedan genom en i hett vatten doppad och urvriden silduk. Litet av det klara geléet hälles på botten av en vattensköljd à-la-daube-form och får stelna. Det stelnade geléet garneras sedan med ägget skuret i vackra bitar och persiljan, varpå köttärningarna iradas och resten av det

avsvalnade geléet slås över. A-la-dauben får stelna på kallt ställe och uppstjälpes på fat.

221. Kalv. à-la-daube.

(f. 6 pers.)

Se: gris à-la-daube N:o 220.

Då kalvkött innehåller mera gelatinämne, användes färre gelatinblad till kalv à-la-daube.

222. À-la-daube på tunga.

(f. 6 pers.)

1 färsk tunga, vatten, salt,	6 blad gelatin.
8 vitpepparkorn,	*Till klarning:*
6 dcl. god buljong,	2 äggvitor.

Tungan sköljes först i kallt, sedan i hett vatten, skrapas väl och påsättes i kokande vatten jämte kryddorna. Den får sakta koka tills den kännes mjuk, varefter den tages upp och skinnet drages av. Buljongen uppvärmes, avsmakas med citronsaft, de sköljda gelatinbladen upplösas i spadet, och de till lätt skum slagna äggvitorna ivispas, varefter spadet får sakta koka en stund och silas sedan genom en i hett vatten doppad och urvriden silduk. Litet av det klara geléet hälles på botten av en vattensköljd à-la-daube-form och ställes ut att stelna. Tungan skäres i tunna skivor, vilka ordnas smakfullt i formen, resten av det avsvalnade geléet slås över, varefter à-la-dauben får stelna på kallt ställe och uppstjälpes på fat.

223. Fläsk- och potatislåda.

(f. 6 pers.)

200 gr. rökt skinka,	2 ägg,
400 „ kokt potatis,	4 dcl. gräddblandad mjölk.

Skinkan skäres i små tärningar, brynes lätt i en stekpanna, varefter den i tärningar skurna potatisen tillsättes och blandas med fläsktärningarna, samt slås i en smord form. Äggen söndervispas med mjölken, blandningen slås över skinkan och potäterna, varefter anrättningen insättes i ugn att stanna och få vacker färg.

224. Kroppkakor.

(f. 6 pers.)

1 ltr. potatis,
1 ägg,
1 dcl. vetemjöl,
1 msk. salt,
1 tsk. socker.

Fyllning:

75 gr. rökt skinka,
½ dcl. kokt kött.

Potatisen kokas, skalas, krossas och får kallna. Därpå iblandas det uppvispade ägget, vetemjölet och kryddorna. Skinkan och köttet skäras i tärningar och brynas. Potatissmeten formas till runda bullar i varje bulle göres en fördjupning, som fylles med köttblandningen och igentryckes. Kroppkakorna läggas i kokande saltat vatten och få sakta koka tills de flyta upp — eller stekas i smör i stekpanna.

De kokade kroppkakorna serveras med smält smör.

225. Fläsk-pannkakor.

(f. 6 pers.)

100 gr. rökt skinka,
2 ägg,
3 dcl. mjölk,
1 dcl. vatten,
2 „ vetemjöl,
smör till stekning.

Skinkan skäres i tärningar och brynes lätt i en stekpanna. Äggen söndervispas, varpå mjölken, vattnet, vetemjölet och den avsvalnade skinkan iblandas. Litet smör brynes i stekpannan och smet hälles i så mycket, att pannans botten nätt

och jämt täckes. Pannkakorna gräddas blott på en sida, hoprullas och serveras heta.

226. „Sipatti“.

(f. 6 pers.)

200 gr. rökt sidfläsk,
2 msk. rågmjöl.
mjölk el. sur grädde.

Fläsket skäres i tunna skivor, som bräckas i en stekpanna, mjölet överströs och brynes lätt, varpå mjölk eller grädde påspädes småningom så mycket, att såsen blir lagom tjock.

Serveras till kokt potatis.

227. Sillsallad.

(f. 6 pers.)

1 sill, (salt strömming el. lax),
4 dcl. kokta, i tärningar skurna rödbetor,
3 dcl. kokta i tärningar skurna morötter,
3 dcl. kokt, i tärningar skuren potatis,
3 dcl. kokt, finskuret kött,
2 i tärningar skurna ättiksgurkor,
2 i tärningar skurna sura äpplen,
2 hårdkokta finhackade ägg,
finstött vitpeppar.

Sillen urvattnas, rensas, befrias från skinn och ben, torkas på linne och skäres i fina tärningar. Rotsakerna, gurkorna och äpplena skalas innan de skäras i tärningar. Alla ingredienserna sammanblandas, smaksättas med vitpeppar och salladen omröres försiktigt med gaffel. Sillsalladen packas antingen i en vattensköljd form och uppstjälpes sedan, eller upplägges salladen på serveringsfat, garneras med finhackade rotsaker och hårdkokta ägg.

Serveras med *à-la-daubesås till kött se:* N:o 605.

228. Blodpudding.

(f. 6 pers.)

4 ½ dcl. blod,
4 ½ „ svagdricka el. mjölk,
1 tsk. soda,
3 dcl. rågmjöl,
1 ½ dcl. kornmjöl,
3 msk. flott,
¼ lök,
1 ½ msk. salt,
finstött vitpeppar,
½ tsk. finstött mejram.

Blodet silas, vispas, och under fortsatt vispning tillsättas drickat eller mjölken, sodan, de båda mjölsorterna, den skalade finhuggna i flottet brynta och avsvalnade löken jämte kryddorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd puddingform och kokas i vattenbad ungf. 2 tim. Puddingen uppstjälpes och serveras med mjölksås, smält smör eller lingonmos.

229. Blodplättar.

(f. 6 pers.)

3 dcl. blod,
3 „ svagdricka el. mjölk,
1 ägg,
3 msk. kornmjöl,
5 „ rågmjöl,
4 „ flott,
½ lök,
1 msk. salt,
finstött vitpeppar,
½ tsk. finstött mejram,
smör till stekning.

Tillredes som smeten till *blodpudding se:* N:o 228. Plättpannan upphettas, penslas med smält smör och häri gräddas sedan av smeten plättar.

Serveras med smält smör och lingonmos.

230. Paltkakor.

1 ltr. blod,
600 gr. späck,
2 msk. salt,
1 tsk. finstött kryddpeppar,
1 tsk. finstött mejram,
900 gr. rågmjöl,
vatten. salt.

Till det silade, uppvispade blodet blandas späcket skuret i små tärningar, kryddorna och rågmjölet. Av smeten formas stora runda, tillplattade kakor, vilka nedläggas i en gryta med kokande saltat vatten och få koka ungf. 1 timme. Under kokningen få kakorna ej ligga trångt. Smeten kan även kokas i en mjölad grov handduk, vilken nedsänkes i en kastrull med kokande vatten och får koka 1—2 tim.

Paltkakorna anrättas på följande sätt: smör fräses i en stekpanna, i tärningar skurna paltkakor brynas däri, påspädas småningom med mjölk och få sakta koka en stund under lock, varefter anrättningen avsmakas med salt, och serveras.

231. „Jankki".

(f. 6 pers.)

1 ltr. mjölk el. vatten,	1 msk. smör,
½ blodbröds- el. hålkaka,	salt.

Brödet brytes i bitar, vilka läggas i kokande mjölk eller vatten och få sakta koka tills de mjukna. Smöret iblandas och »jankkin» avsmakas med salt.

232. Leverpastej.

(f. 6 pers.)

150 gr. finriven kalvlever,	1 lök,
2 ägg,	1 tsk. salt,
3 msk. stötta skorpor,	½ „ socker,
1 „ ansjovisspad,	½ „ finstött ingefära,
2 dcl. grädde,	¼ „ „ vitpeppar,
3 msk. smör,	späck.

Den tvättade finrivna kalvlevern passeras genom sikt sammanblandas med de uppvispade äggen, de stötta skorporna, ansjovisspadet, grädden, det med löken brynta och frånsilade smöret, samt kryddorna. En avlång bleckform beklädes med späckskivor i botten och på sidorna, smeten ihälles, ovanpå denna läggas även späckskivor, och formen

bindes över med papper. Pastejen gräddas i vattenbad i ugn ungf. 1—2 timmar; provas med vispsticka, får kallna i formen och uppstjälpes.

233. Kall leverpastej.

(f. 6 pers.)

1 dcl. finmalen leverstek,	100 gr. smör,
1 ,, riven ost,	(½ msk. kognak).

Levern, osten, smöret (och kognaken) arbetas till en smidig massa, får styvna något och formas sedan med tvänne i kallt vatten doppade knivar till en avlång rulle. Den skäres i tunna skivor, uppläggas på assiett och serveras till smörgåsar.

234. Leverbiff.

(f. 6 pers.)

¾ kgr. kalvlever,	2 dcl. vatten,
2 msk. vetemjöl,	½ ltr. gräddblandad mjölk,
1 ,, salt,	1 msk. smör,
150 gr. fläsk,	1 lök.

Levern sköljes i kallt vatten, torkas, hinnorna borttagas och levern skäres i tunna skivor, vilka doppas i en blandning av vetemjöl och salt. Fläsket skäres även i skivor, som stekas i het panna, varpå de upptagas och leverskivorna brynas i flottet, påspädes med vattnet och mjölken och få sakta koka tills de äro möra. Fläskskivorna och leverbiffarna läggas på fat med en i smör brynt lökskiva på varje biff och såsen slås över.

235. Lungmos.

(f. 6 pers.)

Kalvhjärta och lungor,	3 msk. stötta skorpor,
vatten, salt,	salt, finstött vitpeppar,
2 msk. smör,	3 dcl. mjölk el. buljong,
½ lök,	4 msk. ättika.

Hjärta och lungor uppskäras och få ligga i vatten tills blodet är utdraget, varefter de påsättas i kallt saltat vatten och få koka ungf. 1 timme. Hinnor och luftrör borttagas och köttet finhugges. Den skalade finhuggna löken brynes i smöret, det hackade köttet tillsättes och brynes, varefter de övriga ingredienserna iblandas och altsammans får koka en stund.

236. Stekta njurar.

(f. 6 pers.)

2 kalvnjurar,
1 ägg,
3 msk. stötta skorpor,
salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning.

Njurarna sköljas i kallt vatten, torkas på linne och skäras i skivor, vilka doppas i uppvispat ägg och sedan i stötta skorpor blandat med salt och peppar. Skivorna brynas i smör i en stekpanna och få sedan sakta steka tills de äro fullkomligt mjuka.

237. Stuvad kalvbräss.

(f. 6 pers.)

150 gr. kalvbräss,
vatten, salt,
1 msk. smör,
1 msk. vetemjöl,
2 dcl. grädde el. mjölk,
salt, finstött vitpeppar.

Brässet får stå en stund i kallt vatten och förvälles sedan hastigt i saltat vatten, överspolas med kallt vatten, hinnorna borttagas och brässet finhackas. Smör och mjöl sammanfräsas, grädden el. mjölken, det finhuggna brässet och kryddorna tillsättas, varefter stuvningen får ett uppkok.

Litet finhuggna champignoner kunna tillsättas, som förhöja smaken.

238, Stuvad kalvhjärna.

(f. 6 pers.)

Se: stuvad kalvbräss N:o 237.

239. Kokta grisfötter.

Grisfötter, vatten, salt,
ättika, kryddpepparkorn.

Grisfötterna sköljas först i kallt, sedan i hett vatten, skrapas väl och påsättas i kallt vatten jämte kryddorna. Då de äro mjuka klyvas de mitt itu, läggas genast i kall saltlake och ätas med ättika.

240. Rullsylta.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. slaksida av gris,
2 msk. salt,
½ tsk. finstött ingefära,
½ tsk. finstött vitpeppar,
vatten, salt,
6 kryddpepparkorn.

Köttet sköljes med kallt vatten och svålen skrapas ren med en kniv och torkas. Kryddorna blandas och strös på köttsidan av slaksidan, som hoprullas mycket hårt och ombindes med starkt segelgarn. Om slaksidan är mycket fet, kunna skivor av kalvkött läggas emellan späcket. Rullen sättes sedan på i kokande vatten, tillsatt med kryddorna och får koka tills köttet är mjukt. Då den är färdigkokt lägges den genast under tyngd tills den kallnat och förvaras sedan i lindrig saltlake. Av rullen skäres tunna skivor, som uppläggas på assiett och ätas med senap och ättika.

241. Rullsylta av kalv.

(f. 6 pers.)

1 kgr. slaksida av kalv,
1 ½ msk. salt,
½ tsk. finstött ingefära,
½ „ „ vitpeppar,
150—200 gr. späck,
vatten, salt,
8 kryddpepparkorn.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, torkas och bultas väl. Späcket skäres i tunna skivor, radas på köttet och beströs med de finstötta sammanblandade kryddorna, varefter köttet hoprullas mycket hårt och ombindes med starkt segelgarn. Rullen påsättes i kokande vatten, tillsatt med salt och kryddpepparkornen och får koka tills köttet är mjukt. Förvaras sedan i lindrig saltlake.

242. Pressylta.

Huvud (el. sidfläsk 3 kgr.) av gris,
1 kgr. kalvbog,
vatten, salt,
1 lagerblad,
10 kryddpepparkorn,
3 msk. salt,
2 tsk. finstött vitpeppar,
1 ,, ,, ingefära.

Huvudet klyves, tvättas och skrapas och får sedan ligga i vatten ett dygn. Kalvköttet tvättas och lägges jämte huvudet i en kittel med kokande saltat vatten. Spadet skummas väl, de hela kryddorna läggas i och köttet får koka tills det kännes mört, då det tages upp. I ett stenfat utbredes en i varmt vatten doppad och urvriden linneduk. Svålen drages av huvudet medan det är varmt, i så stora stycken som möjligt. Dessa läggas på duken med yttersidan nedåt. Köttet och fläsket skäras i skivor som läggas varvtals på svålen, och mellan varje varv strös de finstötta sammanblandade kryddorna. Dukens hörn sammanföras och ombindas hårt tillsammans med segelgarn. Syltan får koka i spadet ungf. 10 min, för att bättre hålla samman. Den lägges sedan på ett fat och ett skärbräde med tyngd pålägges. Då syltan är fullkomligt kall, tages den ur duken och förvaras i saltlake.

243. Kalvsylta.

(f. 6 pers.)

½ kgr. kalvbringa,
7 dcl. vatten
1 msk. salt,
10 kryddpepparkorn,
1 msk. ättika.

Köttet sköljes, påsättes i kallt saltat vatten och får sakta koka mjukt, varefter det upptages, ben och hinnor fråntagas och köttet finhackas. Därpå lägges det tillbaka i det silade spadet jämte kryddpepparkornen och ättikan och får sakta koka ännu 10 min. Syltan hälles i en vattensköljd form, får stelna, slås upp och serveras med ättiksrödbeta.

Kalvhuvud och fötter användas på samma sätt.

244. Blinier.

(f. 6 pers.)

50 gr. jäst,
2 dcl. ljumt vatten,
3 ägg,
4 dcl. ljum grädde,
3 tsk. salt,
300 gr. bovetemjöl,
150 ,, vetemjöl,
1 dcl. smält smör,
6 ,, kokande mjölk.

Jästen upplöses i det ljumma vattnet. Äggen vispas och däri blandas grädden, den i vattnet upplösta jästen, saltet, de båda mjölsorterna och det smälta smöret, allt under fortsatt vispning. Degen ställes att jäsa på varmt ställe till 4—5 tim. Den kokande mjölken tillsättes småningom så att degen blir lagom tunn. I en smord panna gräddas härav blinier som serveras heta med smält smör, kaviar eller lakrom.

245. Krustader.

(f. 6 pers.)

1 ägg,
2 dcl. mjölk,
½ tsk. salt,
(½ tsk. socker),
1 ½ dcl. vetemjöl,
1 msk. smält smör.

Ägget, en del av mjölken, saltet, vetemjölet vispas tills smeten är blank, då det smälta smöret och resten av mjölken ivispas. En del av smeten hälles i en hög kopp, däri doppas försiktigt i het flottyr upphettat krustadjärn, varvid bör iakttagas, att smeten ej når över kanten av järnet, som sedan vändes om, så att smeten ej rinner av bottnen. Järnet vändes åter och nedsänkes i flottyren. Krustaderna kokas i flottyren tills de äro gulbruna och ställas upp och ned på läskpapper för att avrinna. De fyllas med någon stuvning av svamp, grönsaker, kött, fisk, m. m.

246. Fyllda snäckor.

Fyllning I.:

Överblivna kokta el.
stuvade grönsaker,

Fyllning II.:

Överblivet stekt kött, samt litet
sås, stekt el. stuvad svamp.
kokta grönsaker,
hummer, kokt el. stekt fisk,
m. m.

Äggstanning till 6 snäckor:

2 ägg,
2 dcl. mjölk el. grädda.

Smorda snäckor fyllas till hälften med ovan uppräknade matrester och den sammanvispade äggstanningen slås över. Snäckorna gräddas i ugn tills äggstanningen stelnat, och serveras heta.

Till *fyllningen* kan användas ovan uppräknade ingredienser ensamt för sig eller flera slag sammanblandade — beroende på vad slags rester råkat bliva över.

247. Supésmörgåsar I.

(f. 6 pers.)

6 skivor franskt bröd,
smör till stekning.
Färs:
1 msk. smör,
½ lök,
3 dcl. finhugget stekt kött,
1 msk. stötta skorpor,
3 „ grädde,
salt, finstött vitpeppar,
6 stekta ägg.

Brödskivorna stekas i smör och uppläggas på fat. Den skalade, finhuggna löken brynes i smöret, det finhackade köttet tillsättes och brynes, varefter de stötta skorporna, grädden och kryddorna iblandas, och färsen får koka en stund. Varje brödskiva beläggès med färs och ett stekt ägg.

Smörgåsarna serveras varma.

248. Supésmörgåsar II.

(f. 6 pers.)

6 skivor franskt bröd,
smör till stekning,
6 skivor rökt skinka,
6 stekta ägg.
Tomatsås se: N:o 594.

Brödskivorna stekas i smör och uppläggas på fat. På varje brödskiva lägges bräckt skinka och ett stekt ägg. Tomatsåsen slås på fatet och smörgåsarna serveras varma.

249. Njursmörgåsar.

(f. 6 pers.)

8 skivor franskt bröd.
Färs:
1 kalvnjure,
1 äggula,
2 msk. stötta skorpor,
2 „ grädde,
salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning.

Njuren sköljes, torkas och finmalas. Däri blandas äggulan, de stötta skorporna, grädden och kryddorna. Denna färs bredes på varje brödskiva, varpå smörgåsarna stekas på båda sidor

i smör. Serveras varma — enbart för sig, eller som tillägg till soppor.

I stället för njure kan i färsen användas kalvhjärna eller — bräss.

250. Lingonsmörgåsar.

(f. 6 pers.)

12 skivor sötsurt- el. surt bröd,
smör till stekning,
lingonmos.

Brödskivorna stekas i smör på båda sidor, uppläggas på fat, beläggas med lingonmos och serveras varma.

251. Garnerade smörgåsar.

Randade:
Franskt bröd,
surt bröd.

Fyllning:
2 äggulor (hårdkokta).
1 msk. grädde,
4 ,, smör,
4 ,, finriven ost,
1 tsk. senap,
4 benfria ansjovisar el. litet ansjovisspad.

Bröden skäras på längden i lika stora skivor och kanterna jämnas. — Till fyllningen sammanblandas alla ovan uppräknade ingredienserna och av denna smet bredes litet på varje brödskiva; dessa läggas på varandra — turvis franskt bröd och surt bröd — tryckas tillsammans och inlindas i en fuktig handduk. Efter en stund skäres därav skivor på tvären, varigenom erhålles vackert randade smörgåsar.

252. Ägg- och ansjovissmörgåsar.

Franskt bröd,
smör,
ansjovis,
hårdkokta ägg,
kokt rödbeta.

Äggulan gnides fin med en kniv och påspädes med litet vatten; på samma sätt förfares med äggvitan; vartill litet grädda tillsättes. (Genom vatten och gräddtillsatsen blir äggarneringen mera sammanhållande.) Smörgåsarna randas sedan med ansjovishalvor, äggulor och -vitor, samt rödbetsstrimlor.

253. Tomatsmörgåsar I.

Franskt bröd,	tomat,
smör,	ansjovis,
hårdkokta ägg,	persilja.

Av fransktbrödsskivor uttagas med mått runda kakor och smör påbredes. Äggen skalas, skäras itu på tvären och på varje smörgås lägges en ägghalva; runtomkring ägghalvan lägges finhackad ansjovis, som garneras med persilja. Små röda tomater skäras itu, och halvorna sättas på äggen så att smörgåsarna likna flugsvampen. Svamphatten beströs ytterligare med litet finhuggen, hårdkokt äggvita.

254. Tomatsmörgåsar II.

Surt bröd,	tomat,
smör,	ättika el. citronsaft,
sill,	gräslök.

Surbrödssmörgåsar påläggas med i små bitar skuren sill. Ovanpå sättes i ättika eller citronsaft doppade tomatskivor och dessa beströs med finhackad gräslök.

255. Fruktsmörgåsar.

Färdigberedda smörgåsar pålägges med förväld frukt — antingen ett slag för sig eller flera sorter sammanblandade. Till dessa smörgåsar kan vilket brödslag som helst användas.

256. Gelésmörgåsar.

Fransk bröd,
jästbröd,
smör,
kalvstek, skinka
el. tunga,

Gelé:
4 dcl. nöt. el. kalvbuljong,
4 blad gelantin,
1 äggvita,
1 msk. små inlagda ärter,
½ „ „ kokta morotsbitar
hummer skuren i små bitar
el. inlagd sparris,
finhackad persilja.

Gelantinbladen upplösas i den heta buljongen, som sedan klaras på samma sätt som spadet till gris à-la-dauben, se N:o 214. Den klara buljongen slås i fat, ovan uppräknade ingredienser strös här och där, varefter buljongen får stelna.

Små runda, tre- eller fyrkantiga smörgåsar påläggas med en lika formad köttskiva, och ovanpå denna en lika stor bit gelé.

I stället för köttgelén kan köttskivan garneras med en förvälld äppelskiva, i vars mitt sättes litet lingonmos eller röd bärgelé.

257. Redissmörgåsar.

Knäckebröd,
smör,
senap,
ost,
rediser,
persilja,
salt.

Färdigberedda knäckebrödssmörgåsar pålägges med en tunn ostskiva, vars yta bestrykes med senap och beströs med finhackade (röda) rediser, finhackad persilja och litet salt.

Soppor och grötar.

Vegetarianska soppor.

258. Växtbuljong.

Växtbuljong kokas av allehanda grönsaker och rotsaker. De vanligaste äro:

blomkål,
brysselkål,
spritade ärtskidor,
persilja,
kål,
morötter,
palsternacka,
selleri,
lök,
purjolök,
kålrot.

Dessa uppräknade matväxter rensas, sköljas, skäras i bitar och sättas på i kallt vatten att koka med tillsats av litet salt. Kålrot och morot böra användas sparsamt, ty de giva buljongen för söt smak, likaså selleri, som lätt gör buljongen besk. Erfarenheten visar nog i vilka proportioner matväxterna skola användas, dessutom kunna en del uteslutas i fall det ej finnes tillgång på allt. Buljongen får småkoka i 2—3 timmar i en väl tillsluten kastrull, varpå den uppsilas. En del av grönsakerna kunna upptagas, innan de sönderkokat och serveras hela i den klara buljongen, jämte klimp, äggpastejer, m. m.

Växtbuljong kan även användas till avredda soppor.

259. Vegetariansk soppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. växtbuljong,
1 blomkålshuvud (litet)
2 dcl. spritade ärter,
2—3 färska tomater,
el. 3 msk. tomatpuré,
salt,

Blomkålen får ligga i kallt vatten några timmar, ansas och sönderdelas. Växtbuljongen uppkokas; blomkålen, de spri-

tade ärterna och den i bitar skurna tomaten eller tomatpurén tillsättas och buljongen får koka så länge att grönsakerna äro mjuka, varpå den avsmakas. Serveras med förlorade ägg.

260. Vegetariansk blomkålspuré.

(f. 6 pers.)

2 ltr. växtbuljong, *se:* 258,
2 blomkålshuvud,
2 msk. smör,
3 „ vetemjöl,
socker,
salt, finstött vitpeppar,
2 äggulor,
1 dcl. grädde.

Blomkålen får ligga i kallt vatten några timmar, ansas och sönderdelas, samt kokas i litet vatten tillsatt med salt. Då blomkålen är mjuk upptagas de vackrare bitarna, vilka serveras hela i soppan; det övriga får ännu yttermera koka och passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, det passerade blomkålsmoset tillsättes och buljongen påspädes småningom, får koka ung. 10 min., varefter soppan avsmakas med kryddorna. Äggulorna och grädden uppvispas i soppskålen och buljongen tillslås under stark vispning.

På samma sätt tillagas vegetarianska purésoppor av *jordärtskockor, morötter, sparris, m. m.*

261. Soppa på sockerrötter.

(f. 6 pers.)

1 ltr. sockerrötter,
1 msk. smör,
7 dcl. vatten,
2 msk. smör,
2 „ vetemjöl,
1 ½ ltr. mjölk,
salt,
2 äggulor,
2 dcl. grädde,
2 msk. finhuggen persilja,
½ „ gott smör.

Sockerrötterna rengöras och skrapas, samt läggas i vatten med litet ättika för att hålla sig vita. De skäras i bitar och kokas mjuka i vattnet och smöret, varefter de passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, de passerade sockerrötterna tillsättas

och den kokande mjölken påspädes småningom, får koka 10 min., varefter soppan avsmakas med salt. Äggulorna och grädden uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under stark vispning. Sist iblandas den finhuggna persiljan och det kalla smöret.

262. Vegetariansk potatispuré.

(f. 6 pers.)

1 ltr. potatis (knapp),	3 msk. smör,
5 jordärtskockor,	1 ,, vetemjöl,
½ morot,	salt, finstött vitpeppar,
½ selleri,	1 äggula,
½ palsternacka,	2 dcl. grädde,
½ lök,	1 msk. finhuggen persilja,
2 ½ ltr. vatten,	½ ,, gott smör.

Potatisen sköljes och råskalas, de övriga rotsakerna rengöras och skrapas och påsättas jämte den skalade löken i kallt vatten att koka; då de äro mjuka passeras de. Smör och mjöl sammanfräsas, den passerade purén påspädes småningom, får koka ungf. 10 min., varefter soppan avsmakas med kryddorna. Äggulan och grädden uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under stark vispning. Sist iblandas den finhuggna persiljan och det kalla smöret.

263. Vegetariansk ärtpuré.

(f. 6 pers.)

3 ltr. vatten,	1 msk. vetemjöl,
4 dcl. gröna ärter,	salt, finstött vitpeppar,
3 msk. smör,	1 dcl. grädde.

De torra ärterna rensas, sköljas och få ligga i vattnet ungf. 12 timmar. De påsättas sedan i samma vatten, och få koka tills de äro fullkomligt mjuka. Om vattnet är hårt, tillsättes vid kokningen soda av en ärts storlek. Soppan silas och ärterna

passeras noga genom sikt. Smör och mjöl sammanfräsas, purén tillsättes småningom, får koka ungf. 10 min. varefter soppan avsmakas och grädden tillsättes.

Serveras med brynta brödtärningar.

264. Vitkål i mjölk.

(f. 6 pers.)

½ vitkålshuvud (litet),
vatten,
2 msk. smör,
1 ½ msk. vetemjöl,
2 ½ ltr. mjölk,
6 kryddpepparkorn,
1 litet lagerblad,
socker,
salt.

Kålen förvälles, får avrinna och skäres fin. Smör och mjöl sammanfräsas och påspädes småningom med den kokande mjölken, kålen, pepparkornen och lagerbladet tillsättas och soppan får sakta koka tills kålen kännes mjuk. Soppan avsmakas med socker och salt.

265 Snålsoppa.

(f. 6 pers.)

1 ltr. vatten,
3 msk. smör,
1 morot el. 8 små färska karotter,
3 dcl. spritade ärter,
1 litet blomkålshuvud,
6 små potatisar,
15 späda ärtskidor,
litet färsk spenat,
1 msk. salt,
1—1 ½ msk. socker,
1 ltr. mjölk,
2 msk. vetemjöl,
(2—3 msk. kokta kräftstjärtar).
1 äggula,
1 dcl. grädde,
2 msk. finhuggen persilja.

Moroten sköljes, skrapas och skäres i fina strimlor, (karotterna kokas hela). Blomkålen sköljes, ansas och sönderdelas, potatisen skalas, ärtskidorna och spenaten sköljas och rensas. Vattnet uppkokas tillika med smöret och kryddorna, varefter

rot- och grönsakerna iläggas i ovan uppräknad ordning under iakttagande av att alla ej fordra lika lång tid för att bliva mjuka. Då de äro nästan färdigkokta, islås mjölken vari mjölet blivit irört och soppan får koka ungf. 10 min. Strax före serveringen avredes soppan ytterligare med äggulan och grädden sammanvispade, varefter den ej får koka. De skalade kräftstjärtarna och persiljan iläggas sist i soppan.

Soppor af kött.

266. Klar buljong.

(f. 6 pers.)

2 kgr. framlägg av oxe,
3 ltr. vatten,
1 msk. salt,
½ purjolök,
½ palsternacka,
½ morot,
½ rödbeta,
¼ selleri,
1 oskalad lök,
3 kryddpepparkorn.
Till klarning:
1 äggvita, äggskal.

Till buljong användes vanligen lägg, hälst framlägg, som är kraftigare, dessutom kunna hals, framdelsrygg och andra beniga, sämre bitar användas. Av äldre djurs kött blir buljongen kraftigare, dessutom bör köttet vara nyss slaktat och väl sköljt för att buljongen må bliva klar.

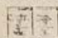
Köttet sönderskäres i mindre bitar, benen knäckas och påsättas med vattnet jämte saltet i kastrull med tätt slutande lock. Uppvärmes långsamt, så att smakämnen i kötet bättre utdragas och får sedan koka sakta och jämt utan avbrott i 3—4 tim. Då skummet under kokningen stigit på ytan, avskummas det noga. När buljongen kokat ungefär 1 timme tillsättas de ansade, sönderskurna och i stekpanna rostade rotsakerna jämte pepparn, och buljongen får koka sin fulla tid, varpå den silas.

Vanligen kokas buljongen dagen innan den användes, så att flottet väl kan avtagas. Buljongen uppvärmes sedan på nytt, och ifall den ej är klar kan den klaras på följande sätt. Den till lätt skum slagna äggvitan, jämte de sköljda krossade äggskalen ivispas, buljongen får koka en stund och slås genom en i hett vatten doppad och urvriden silduk. I fall det första som rinner igenom ej är tillräckligt klart, hälles det tillbaka i silduken. Den klara buljongen uppvärmes nu åter och avsmakas; om så behöves färgas den, hälst med brynt socker.

Buljongen serveras med: *pastejer, stekta brödskivor, ostsmörgåsar, klimp, makaroner, förlorade ägg, grönsaker,* m. m.

267. Efterbuljong.

Om köttet från föregående buljongkokning ej användes till enklare anrättningar såsom köttlådor, sillbullar o. s. v., kan ännu ett avkok göras på det, då salt och kallt vatten ånyo tillsättas, får sakta koka några timmar, skummas och silas. Denna efterbuljong användes till afredda soppor, puréer, såser, m. m.



268. Köttsoppa med klimp.



(f. 6 pers.)

2 ½ kgr. framdelsrygg,	1 knippe persilja,
3 ltr. vatten,	1 morot,
salt,	1 oskalad lök.
6 kryddpepparkorn,	2 msk. finhuggen persilja.

Köttet sköljes i kallt vatten, hugges i stycken och påsättes i det kalla vattnet, får koka upp, skummas väl och saltas. Efter 1 timmes kokning tillsättas pepparn, persiljeknippan, den ansade och i bitar skurna moroten och löken. Då köttet är mört tages det upp, soppan silas och den finhuggna persiljan tillsättes.

Köttet skuret i bitar serveras antingen till soppan eller användes det till andra anrättningar. *Klimp* N:o 377 eller N:o 379 serveras i soppan.

269. Julienne-soppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. god buljong,
1 morot,
1 palsternacka,
½ selleri (litet),
1 purjolök,
2 msk. smör,
2 dcl. spritade ärter,
1 litet saladhuvud,
salt, finstött vitpeppar.

Rotsakerna sköljas, skrapas och skäres i fina strimlor, varefter de brynas försiktigt i smöret. Den heta buljongen tillsättes jämte ärterna och det sköljda fintskurna saladhuvudet. Soppan får därefter koka på sakta eld, avsmakas och serveras mycket het.

Utom ovan uppräknade kunna även andra rot- och grönsaker användas i soppan.

270. Jenny-Linds soppa.

(f. 6 pers.)

1 ltr. buljong på kalvkött,
1 „ „ „ nötkött,
2 msk. sagogryn,
salt, finstött vitpeppar,
socker,
1 äggula,
1 dcl. grädde,
2 msk. finhuggen persilja.

Se sköljda sagogrynen läggas i den kokande buljongen och få koka tills de äro klara. Soppan avsmakas och den uppvispade äggulan och grädden jämte den finhuggna persiljan tillsättas under stark vispning.

Serveras med plättpastejer eller ostklimp.

271. Avredd buljong.

(f. 6 pers.)

2 ltr. buljong,
2 msk. smör,
3 „ vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar,
2 äggulor,
½ dcl. grädde,
2 msk. finhuggen persilja,

Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande buljongen påspädes småningom under flitig omrörning, varpå soppan får koka 10 min. och avsmakas. Äggulorna och grädden jämte den finhuggna persiljan uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under stark vispning.

Serveras med ostsmörgåsar o. d.

272. Sparrissoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. nöt- el. kalvbuljong,
400 gr. färsk (el. 1 liten burk inlagd) sparris,
2 msk. smör,
3 msk. vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar,
2 äggulor,
1 dcl. god grädde.

Sparrisen sköljes, huvudena avskäras, vilka kokas mjuka i litet buljong. Det övriga av sparrisen skäres i bitar, kokas i resten av buljongen och passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, purén påspädes småningom under flitig omrörning, soppan får koka 10 min. och avsmakas. Äggulorna och grädden uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under kraftig vispning, varefter de kokade sparrishuvudena med sitt spad tillsättas.

Om inlagd sparris användes, medtages det spad vari den förvarats. Man kan även servera sparrisen i soppan, utan att passera den.

273. Champignonsoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. god buljong,
2 msk. smör,
champignoner (1 liten burk),
3 msk. vetemjöl,
3 dcl. spritade ärter,
salt, finstött vitpeppar,
2 äggulor,
1 dcl. grädde.

Champignonerna klyvas, fräsas i smöret och tagas upp. Mjölet sammanfräses därefter med smöret, champignonspadet tillsättes och den kokande buljongen påspädes småningom under flitig omrörning och soppan får koka 10 min. De frästa champignonerna och de i litet vatten kokade ärterna iläggas, varpå soppan avsmakas. Äggulorna och grädden uppvispas i soppskålen och såppan tillslås under vispning.

I stället för champignoner kunna rörsopp, kantareller och andra ätliga svampar användas till soppan.

274. Blomkålspuré.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. efterbuljong,
1 blomkålshuvud (stort),
2 msk. smör,
3—4 msk. vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar,
socker,
2 äggulor,
1 dcl. grädde.

Blomkålen rensas och får ligga ett dygn i kallt vatten, varefter den sönderdelas och kokas mjuk i buljongen. De vackraste bitarna av blomkålen utväljas och serveras i soppan; det övriga sönderkokas och passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, purén påspädes småningom under flitig omrörning, varpå soppan får koka 10 min. och avsmakas. Äggulorna och grädden uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under stark vispning.

275. Brysselkålspuré.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. efterbuljong,
1 ,, brysselkål,
2 msk. smör,
3—4 msk. vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar,
socker,
2 äggulor,
1 dcl. grädde.

Brysselkålen rensas och sköljes och purén tillredes förövrigt som *blomkålspuré, se:* N:o 274.

276. Jordärtskockspuré.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. buljong,
1 „ jordärtskockor,
2 msk. smör,
3 „ vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar,
1 äggula,
1 dcl. grädde.

Jordärtskockorna skrapas och sköljas och läggas till en stund i vatten, tillsatt med litet ättika, för att ej mörkna. Purén tillredes förövrigt som *blomkålspuré, se:* N:o 274.

277. Potatispuré.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. efterbuljong,
½ „ potatis (drygt),
1 msk. smör,
1 „ vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar,
1 äggula,
½ msk. gott smör.

Potatisen råskalas och kokas mjuk i buljongen, varefter den passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, den passerade massan tillsättes småningom och soppan får koka 10 min., varefter den avsmakas. Den avredes ytterligare med uppvispad äggula, sist ilägges en bit smör och soppan vispas kraftigt.

Serveras med brynta brödtärningar.

278. Morotspuré.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. efterbuljong
½ kgr. morötter,
½ selleri,
½ purjolök,
½ palsternacka,
2 msk. smör.
4 msk. vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar,
2 äggulor,
1 dcl. grädde,
1 msk. finhuggen persilja.

De ansade, sköljda och i bitar skurna rotsakerna kokas mjuka i buljongen och passeras. Smör och mjöl sammanfräsas, purén påspädes småningom under flitig omrörning, soppan får koka 10 min, och avsmakas. Äggulorna och grädden, jämte den finhuggna persiljan uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under stark vispning. — Små morotstärningar, kokta i litet saltat vatten, serveras i soppan.

279. Kålrotssoppa.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. efterbuljong,	2 msk. smör,
1 kålrot (liten),	4 „ vetemjöl,
1 msk. smör,	salt, finstött vitpeppar.
vatten,	

Kålroten skalas, sköljes, skäres i bitar och brynes väl i smöret; vatten tillsättes småningom och så mycket att det nätt och jämt täcker kålrotsbitarna. Då kålroten är mjuk passeras den. Smör och mjöl sammanfräsas, den passerade kålroten tillsättes och den kokande buljongen påspädes småningom, varefter soppan får koka 10 min. och avsmakas.

280. Spenatsoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. buljong,	salt, finstött vitpeppar,
250 gr. färsk spenat,	socker,
2 msk. smör,	1 äggula,
3 „ vetemjöl,	2—3 dcl. grädde.

Spenaten rensas, sköljes mycket väl och kokas mjuk i buljongen. Buljongen slås genom sikt, spenaten passeras eller finhackas. Smör och mjöl sammanfräsas, den finhackade spenaten tillsättes och buljongen påspädes småningom, varefter soppan får koka 10 min. och avsmakas. Äggulan och gräd-

den uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under kraftig vispning.

Serveras med förlorade eller i klyftor skurna hårdkokta ägg.

281. Nässelsoppa.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *spenatsoppa se:* N:o 280.

282. Puré på bruna bönor.

(f. 6 pers.)

2 ltr. vatten,
½ „ bruna bönor,
1 selleri (litet),
1 lök,
2 msk. smör,
2 „ vetemjöl,
2 ltr. buljong,
salt.

De torra bönorna rensas, sköljas och få ligga i vattnet ungf. 12 timmar. Bönorna, jämte det ansade, i bitar skurna selleriet och löken påläggas med samma vatten och få koka så länge att bönorna äro fullkomligt mjuka. Om vattnet är hårt, tillsättes vid kokningen soda av en ärts storlek. Bönorna passeras därpå genom sikt. Smör och mjöl sammanfräsas, de passerade bönorna tillsättas och den kokande buljongen påspädes småningom, varefter soppan får koka 10 min, och avsmakas.

Serveras med brynta brödtärningar eller kokta risgryn.

283. Ärtpuré.

(f. 6 pers.)

4 dcl. gröna ärter,
1 ltr. vatten,
1 msk. smör,
2 msk. vetemjöl,
2 ltr. buljong,
salt, finstött vitpeppar.

Tillredes som *puré på bruna bönor se:* N:o 282.

Serveras med brynta brödtärningar.

284. Ärtsoppa.

(f. 6 pers.)

½ ltr. gröna el. gula ärter,
3 „ vatten,
½—1 kgr. svinkött (lägg el. svål),
salt.

De torra ärterna rensas, sköljas och få ligga i vattnet, ungf. 12 timmar. De påsättas jämte det sköljda svinköttet med samma vatten och soppan får koka tills ärterna äro fullkomligt mjuka och börja mosa sig, varpå den avsmakas. Köttet tages upp, skäres i bitar och serveras till soppan. — Om saltat eller rökt kött användes, bör det tillsättas i soppan, då ärterna äro mjuka och soppan får sedan sakta koka tills ärterna falla sönder.

285. Rödbetssoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. god buljong,
4 rödbetor (stora),
2 msk. smör,
4 „ vetemjöl,
ättika el. citronsaft,
1 tsk. socker,
salt.

De sköljda rödbetorna ställas i varm ugn för att stekas mjuka, varefter de skalas och skäras i strimlor. De fräsas sedan i smöret, drypas med litet ättika eller citronsaft för att bättre bibehålla sin färg, mjölet iröres väl och den kokande buljongen påspädes småningom, varefter soppan får koka 10 min. Den avsmakas med socker och salt. Vill man hava soppan syrligare, kan ytterligare litet ättika eller citronsaft tillsättas och vill man hava den mörkare, färgas den med rå riven rödbeta.

Serveras med sur grädde.

286. Tomatsoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. efterbuljong,
1 msk. smör,
100 gr. rökt skinka,
3 msk. vetemjöl,
5—6 msk. tomatpuré el. 3 färska tomater,
salt, finstött vitpeppar.
1 äggula,
1 ½ dcl. grädde.

Den i tärningar skurna skinkan brynes i smöret, vetemjölet och tomatpurén eller i bitar skurna färska tomater iröras, varpå den kokande buljongen småningom påspädes. Soppan får koka 15—20 min., silas och avsmakas. Äggulan och grädden uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under kraftig vispning.

Serveras med köttfrikadeller.

Den frånsilade skinkan kan användas till omelett, skinklåda o. d.

287. Kräftsoppa.

(f. 6 pers.)

30—40 kräftor, vatten, salt,
3 msk. smör,
1 ltr. vatten,
3 msk. vetemjöl,
1 ½ ltr. fisk- el. kalvbuljong,
salt, finstött vitpeppar,
2 äggulor,
1 dcl. grädde.

Kräftorna sköljas och påsättas i friskt kokande, saltat vatten och få koka 15—20 min. Stjärtarna och klorna rensas ur, och skalen stötas i mortel, smöret tillsättes och massan arbetas fortsättningsvis. Därefter fräses den i en kastrull, påspädes med vattnet och får långsamt uppkoka, varpå den silas. Då det röda kräftsmöret stigit på ytan, avskummas det. Kräftsmöret fräses med vetemjölet, varpå kräft- och den övriga buljongen påspädes småningom, får koka 10 min. och avsmakas. Äggulorna och grädden uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under kraftig vispning.

Serveras med de urtagna klorna och stjärtarna.

288. Löksoppa.

(f. 6 pers.)

300 gr. lök,
2 msk. smör,
1 „ vetemjöl,
2 ltr. kalvbuljong,
1 ½ msk. sagogryn,
salt, finstött vitpeppar,
2 äggulor,
1 dcl. grädde.

Löken skalas, kokas 10 min. i vatten, varigenom den skarpa löksmaken fråntages, och får avrinna. Den skäres i bitar, fräses i smöret på sakta eld, tills löken kännes mjuk, varpå den passeras. Den passerade massan slås i kastrull, vetemjölet iröres, den kokande buljongen påspädes småningom och soppan får koka 10 min. Nu iblandas de i litet vatten kokade sagogrynen och soppan avsmakas. Äggulorna och grädden uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under kraftig vispning.

289. Oxsvanssoppa.

(f. 6 pers.)

1 oxsvans,
½ morot,
½ purjolök,
½ selleri,
1 lök,
2 msk. smör,
½ ltr. vatten,
1 knippa persilja,
6 kryddpepparkorn,
4 msk. vetemjöl,
2 ltr. buljong,
1 cayennepepparkorn,
salt,
2—3 msk. sherry el. citronsaft.

Oxsvansen sköljes, torkas, skäres av i lederna och de största bitarna huggas itu. Rötterna skrapas, sköljas och skäras jämte löken i bitar. Smöret brynes i en gryta, köttet och rötterna läggas i och få väl brynas under ständig omrörning, varefter det kokande vattnet, persiljeknippan och kryddpepparkornen tillsättas. Alltsammans får koka tills största delen av vattnet kokat in, varefter mjölet blandas i och den kokande buljongen

påspädes småningom och soppan får koka tills köttet är riktigt mört. Soppan silas, fettet skummas bort, varpå den avsmakas.

Svansbitarna serveras i soppan.

290. Njursoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. buljong,
2—3 kalvnjurar,
1 lök,
2 msk. smör,
3 „ vetemjöl,
3 ättiksgurkor,
salt,
kurry,
madeira, sherry
el. citronsaft.

Njurarna sköljas, torkas och skäras i mycket fina strimlor. Löken skalas, skäres i skivor och brynes med njurstrimlorna mycket väl i smöret. Mjölet blandas och brynes, varpå den kokande buljongen småningom påspädes och soppan får sakta koka ungf. 2 timmar. Nu tillsättas de skalade, i små tärningar skurna gurkorna, kryddor och vin eller citronsaft.

291. Fransk soppa.

(f. 6 pers.)

1 morot,
1 palsternacka,
1 selleri,
1 purjolök,
1 spansklök (liten),
10 jordärtskockor,
2 msk. smör,
vatten,
1 knippa persilja,
1 msk. smör,
2 „ vetemjöl,
2 ltr. buljong,
2 dcl. spritade ärter,
2 msk. tomatpuré,
salt,
(vin).

Alla de uppräknade rotsakerna ansas på vanligt sätt, skäras i bitar och brynas i smöret. Så mycket vatten tillsättes att det nätt och jämnt täcker rotsakerna, varpå persiljeknippan ilägges och altsammans får sakta koka tills rotsakerna äro fullkomligt mjuka, då de passeras. Smör och mjöl sammanfräsas,

de passerade rötterna tillsättas och den kokande buljongen påspädes småningom. Ärterna läggas i soppan, varpå den får koka tills ärterna äro mjuka; avsmakas med tomatpuré, salt (och vin).

292. Skottländsk soppa.

(f. 6 pers.)

½ kgr. fårbringa,
1 msk. smör,
1 ½ „ vetemjöl,
1 ltr. vatten,
1 lök,
1 morot,
½ selleri,
1 palsternacka,
1 blomkålshuvud (litet),
3 dcl. spritade ärter,
5—8 jordärtskockor,
späda ärtskidor m. m. vad årstiden tillåter,
2 ltr. buljong,
salt, vitpeppar.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, varpå benen knäckas och köttet skäres i små bitar. Det brynes därpå väl i smöret, vetemjölet iblandas och brynes, det kokande vattnet påspädes och de ansade i strimlor skurna rotsakerna tillsättas. Alltsammans får koka så länge, att rotsakerna och köttet äro fullkomligt mjuka. Det ansade sönderdelade blomkålshuvudet, ärterna, de rengjorda jordärtskockorna, ärtskidorna m. m. kokas mjuka i buljongen, som sedan blandas till det övriga, varpå soppan avsmakas.

293. Soppa på fårsteksrester.

(f. 6 pers.)

Rester av fårstek,
2 ½ ltr. vatten,
salt,
½ palsternacka,
½ selleri,
8—12 silverlökar (syltade).
1 msk. smör,
3 „ vetemjöl,
2 äggulor,
1 dcl. grädde,
1 msk. finhuggen persilja.

Fårsteksbenet knäckes och brynes i ugn. Det påsättes sedan i det kalla vattnet att koka i 2—3 timmar, tillika med salt, de ansade rotsakerna och silverlökarna och silas därpå. Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen påspädes småningom och soppan får koka 10 min. Äggulorna och grädden, jämte den finhuggna persiljan uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under stark vispning.

Serveras med kokta risgryn.

294. Soppa på vilt.

(f. 6 pers.)

Skrov av stekt fågel och hare,
2 ½ ltr. efterbuljong,
1 lök,
½ palsternacka,
½ selleri,
1 msk. smör,
2—3 msk. vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar,
(socker),
2—3 msk. vin el. citronsaft.

Skrovet sönderhugges och påsättes jämte de ansade rotsakerna i buljongen — får koka, tills buljongen fått tillräckligt smak, varpå den silas. Smör och mjöl sammanfräsas, buljongen påspädes småningom, varpå soppan får koka 10 min. och avsmakas.

Serveras med plättpastejer eller varma ostsmörgåsar.

295. Soppa på höns.

(f. 6 pers.)

Skrov av 2—3 höns,
1 ½ ltr. vatten,
1 „ kalvbuljong,
1 purjolök,
½ selleri,
1 msk. smör,
2—3 msk. vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar.
2 msk. vin el. citronsaft.

Tillredes och serveras som *soppa på vilt se:* N:o 294.

296. Bensoppa.

(f. 6 pers.)

1 kgr. stekben,
3 ltr. vatten,
2 msk. hela korn- el. risgryn,
1 ltr. potatis,
¼ kålrot,
1 morot,
1 lök,
6 kryddpepparkorn,
salt,
2 msk. finhuggen persilja.

Benen knäckas och brynas i ugn. Rotsakerna ansas och sköljas; med legymjärn eller tratt uttagas vackra bitar, vilka kokas mjuka i 1 ltr. vatten tillsammans med hälften av grynen. Rotsaksresterna, resten av grynen, löken, kryddpepparkornen jämte stekbenen påsättas i 2 ltr. vatten och få koka tills rotsakerna mosat sig, varpå soppan silas. De med legymjärn formade rotsakerna, grynen, jämte spadet vari de kokat, tillslås i soppan, som avsmakas och den finhuggna persiljan tillsättes.

297. Tisdagssoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. skinkspad,
½ dcl. hela korngryn,
¼ kålrot (liten),
1 morot,
½ palsternacka,
½ selleri,
½ ltr. små potäter,
6 dcl. mjölk,
1 msk. vetemjöl,
salt, finstött vitpeppar,
finhuggen persilja.

Grynen sköljas och påsättas i skinkspadet att koka. Då de äro nästan mjuka iläggas de ansade och i strimlor skurna rotsakerna — potatisen ilägges hel. Vetemjölet blandas i den kalla mjölken, som slås i soppan, då rotsakerna äro färdigkokta. Soppan får ännu koka en stund, varefter den avsmakas och den finhuggna persiljan tillsättes.

298. Kålsoppa.

(f. 6 pers.)

3 ltr. vatten,	½ kålhuvud (litet),
½ kgr. fårnacke,	salt,
1 „ nötlägg,	½ tsk. finhuggen mejram.
¼ „ magert svinkött el. lägg,	

Köttet sköljes, styckas och sättes att koka i sallt vatten ungf. 3 tim. Fläsket tages upp tidigare, skäres i tärningar och serveras i soppan. Kålhuvudet förvälles i saltat vatten, får avrinna, skäres i strimlor och kokas mjukt i den silade buljongen. Soppan avsmakas och fläsktärningarna tillsättas.

I stället för fläsktärningar kunna köttfrikadeller serveras i soppan.

299. Surkålssoppa.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. buljong,	1 msk. vetemjöl,
½ „ surkål,	salt, finstött vitpeppar,
1 msk. smör el. flott,	3 st. knack- el. siskonkorv.

Surkålen sköljes väl i varmt vatten, får noga avrinna och skäres litet finare. Sedan brynes kålen i smöret eller i flottet, mjölet överströs och brynes litet, innan den kokande buljongen påspädes. Soppan får koka tills kålen är mjuk och avsmakas. Knackkorven sköljes och kokas en stund i soppan, skäres därpå i skivor och serveras i surkålssoppan.

300. Blåkålssoppa.

(f. 6 pers.)

1 blåkålshuvud (litet),	1—2 msk. vetemjöl,
vatten, salt,	2 ltr. buljong,
1 msk. smör,	salt, finstött vitpeppar.

Blåkålen är bäst, då den är frusen. Kålen får ligga i kallt vatten, att isen utdrages, varpå den sköljes väl och lägges i kokande saltat vatten att koka tills kålen kännes mjuk. Hälften av kålen passeras genom sikt, andra hälften hackas fin med mjölet och brynes i smöret, varpå den passerade kålen tillsättes och den kokande buljongen påspädes småningom. Soppan får koka några minuter och avsmakas.

301. Grönkålssoppa.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *blåkålssoppa se:* N:o 300.

Soppor av fisk.

302. Fisksoppa I.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. soppfisk (girs el. abborre),	3 msk. smör,
	3 msk. vetemjöl,
2 ½ ltr. vatten,	2 äggulor,
salt,	2 dcl. grädde,
6 kryddpepparkorn,	½ msk. gott smör,
1 lök,	4 „ finhuggen gräslök.
2 potatisar,	4 „ „ persilja.

Fisken rensas, men fjällas ej, den sköljes sedan, men får ej ligga i vatten. Fisken påsättes i kallt vatten, tillsatt med salt, kryddpepparkornen, löken och den råskalade potatisen. Soppan får koka ungf. 1 timme under tättslutande lock, varpå den silas och saften från fisken utpressas noga. Smör och mjöl sam-

manträsas, fiskbuljongen påspädes småningom, den finhuggna gräslöken och persiljan tillsättas och buljongen får koka 10 min. Äggulorna och grädden uppvispas i soppskålen och soppan tillslås under kraftig vispning. Sist ilägges en bit kallt smör.

Serveras med *fiskfrikadeller se:* N:o 380.

303. Fisksoppa II.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. småfisk,
2 ltr. vatten,
salt,
6 kryddpepparkorn
1 lök,
1 surbrödssmörgås,
½ ltr. mjölk.
4 msk. vetemjöl,
3 „ finhuggen gräslök,
„ „ persilja.

Fisken rensas, sköljes och påsättes i kallt vatten, tillsatt med salt, kryddpepparkornen, löken och surbrödsmörgåsen. Soppan får koka ungf. 1 tim. under tättslutande lock, varpå den silas och saften från fisken utpressas noga. Soppan avredes med mjölet utrört i den kalla mjölken; gräslöken och persiljan tillsättas och soppan får koko 10 min.

304. Simpsoppa.

(f. 6 pers.)

1 ltr. potatis,
2 ½ ltr. vatten.
salt,
1 ½ kgr. simpor,
1 lök.
6 kryddpepparkorn,
1 surbrödssmörgås,
1 msk. finhuggen gräslök,
1 „ „ persilja.

Potatisen råskalas och påsättes i det saltade vattnet. Då potatisen är halvkokt, radas den rensade, sköljda fisken ovanpå och de övriga ingredienserna tillsättas. Soppan får koka på sakta eld under lock så länge att potatisen och fisken äro mjuka. Brödskivan tages bort och soppan serveras. Soppa på färsk sik, torsk, abborre, m. m. tillredes på samma sätt.

305. Strömmingssoppa.

(f. 6 pers.)

½ ltr. potatis (små),
¼ kålrot,
2 ltr. vatten,
salt,
6 kryddpepparkorn,
1 lök,
1 kgr. strömming,
2 dcl. mjölk,
2 msk. vetemjöl,
(smör),
2 msk. finhuggen gräslök.

Denna soppa tillredes på samma sätt som *simpsoppa se:* 304, med den skilnad, att fisken skäres i bitar, innan den lägges i soppan och soppan avredes med mjölet utrört i mjölken.

Söta soppor och grötar.

306. Saftsoppa.

(f. 6 pers.)

½ ltr. bärsaft,
1 ½ ltr. vatten,
socker,
2 msk. potatismjöl.

Bärsaften och vattnet uppkokas, smaksättes med socker om saften är sur. Potatismjölet utröres i litet kallt vatten, kastrullen drages från elden, avredningen blandas omsorgsfullt i soppan, som sedan endast får koka upp. Soppan hälles upp, översockras och serveras kall med veteskorpor. Safter t. ex. smultronsaft, som vid kokningen förlora både smak och färg, böra tillsättas i soppan först sedan avredningen kokat med vattnet och soppan kallnat.

307. Blåbärssoppa.

(f. 6 pers.)

1 ltr. färska el. 3 dcl. torkade blåbär el. 4—5 dcl. blåbärsmos,
2 ½ ltr. vatten,
1 ½ dcl. socker,
2 msk. potatismjöl,

Bären rensas, sköljas och få koka med vattnet tills saften kokat ur bären, varpå den frånsilas. Soppan smaksättes med sockret avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten, varpå soppan får ett uppkok. I fall man önskar, kunna bären lämnas kvar i soppan.

Serveras kall med bröd-, mannagryns- eller mandelklimp.

308. Krusbärssoppa.

(f.6 pers.)

1 ltr. färska el.
5—6 dcl. inlagda krusbär,
2 ltr. vatten,
2 ½ dcl. socker,
1 ½—2 msk. potatismjöl.

Tillredes som *blåbärssoppa se:* N:o 307.

Serveras kall med vispad grädde och veteskorpor.

309. Rabarbersoppa.

(f. 6 pers.)

¾ kgr. färsk el.
8 dcl. inlagd rabarber,
2 ltr. vatten,
3 dcl. socker,
2—3 msk. potatismjöl.

Den färska rabarbern sköljes, skalas och skäres i bitar. Soppan tillredes för öfrigt som *blåbärssoppa se:* 307.

Serveras kall med vispad grädde.

310. Körsbärsoppa I.

(f. 6 pers.)

4 dcl. färska el.	1 bit kanel,
2 ½ dcl. (= 200 gr.) torkade körsbär,	1 ½ dcl. socker,
	2 msk. potatismjöl,
2 ½ ltr. vatten,	(1 ½ dcl. saladkörsbär).

Soppan tillredes som *blåbärssoppa se:* N:o 307.

Salad körsbären läggas i soppan då den är färdigkokt.

Serveras kall med vispad grädde.

311. Körsbärsoppa II.

(f. 6 pers.)

4 dcl. färska el.	1 bit kanel,
2 ½ dcl. (= 200 gr.) torkade körsbär,	2 msk. smör.
	4 ,, vetemjöl,
2 ½ ltr. vatten,	1 ½ dcl. socker.

Körsbären sköljas, stötas sönder, så att stenarna krossas och kokas jämte kanelen i vattnet ungf. 1 tim. Soppan silas, smör och mjöl sammanfräsas och soppan påspädes småninggom, smaksättes med sockret och får koka 10 min.

Serveras varm med vispad grädde.

312. Nyponsoppa.

(f. 6 pers.)

3 dcl. nypon (torkade),	1 dcl. sultanrussin,
3 ltr. vatten,	2—3 msk. potatismjöl,
3 dcl. socker,	½ dcl. mandel.

Nyponen sköljas och påsättes i kallt vatten att koka på sakta eld, tills de äro mjuka, varpå soppan silas, smaksättes med sockret och får koka en stund med de rensade sköljda russinen. Soppan avredes med potatismjölet utrört i litet kallt

vatten, får ett uppkok, varpå den skållade och i strimlor skurna mandeln tillsättes.

Serveras kall med vispad grädde.

313. Apelsinsoppa.

(f. 6 pers.)

½ ltr. apelsinsaft el. utpressade saften av 5 apelsiner,
1 ½ ltr. vatten,
(socker),
1 ½—2 msk. potatismjöl,
2 apelsiner.

Apelsinsaften och vattnet blandas; silas om så behöves, tillsättes med socker och får koka upp. Potatismjölet utröres i litet kallt vatten, blandas i soppan, som sedan endast får ett uppkok. Då soppan kallnat, iläggas 2 skalade och i skivor skurna apelsiner.

314. Vinsoppa.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. vatten,
1 citron,
socker,
2 msk. potatismjöl,
2 ½ dcl. vin (franskt),
3 äggulor,
(kanderade apelsinskal).

Citronen skalas, det vita från skalet bortskäres noga och det gula skalet kokas med vattnet, sockret och den utpressade citronsaften i 10 min. Soppan silas och avredes sedan med potatismjölet utrört i vinet, får ett uppkok, varpå den slås under kraftig vispning till de uppvispade äggulorna. Kanderade apelsinskal skurna i strimlor serveras i soppan.

Om man vill servera soppan klar, kan ägguleavredningen utelämnas.

315. Fruktsoppa.

(f. 6 pers.)

100 gr. plommon,
100 gr. {bruneller, aprikoser, päron,}
3 äpplen,
2 ½ ltr. vatten,
1 bit kanel,
2 dcl. socker,
1—2 msk. potatismjöl.

Den torkade frukten sköljes i varmt vatten och får jämte sockret ligga några timmar i blöt i det vatten vari den skall kokas. Vattnet, frukterna, de skalade och i bitar skurna äpplena och kanelen få koka tills frukten är mjuk. Frukterna tagas försiktigt upp i soppskålen, soppan silas och avredes med i litet kallt vatten utrört potatismjöl, får ett uppkok och slås sedan på frukten.

Serveras kall.

316. Äppelsoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. färska (el. ¼ kgr. torkade) äpplen,
2 ½ ltr. vatten,
1 bit kanel,
4—5 nejlikor,
2 dcl. socker,
1 ½ msk. potatismjöl.

De färska äpplena sköljas, skalas, skäras i klyftor och läggas i litet ättiksblandat vatten för att bibehålla sin färg. Äppelskalen kokas i vattnet 10 min. samt frånsilas. Äppelklyftorna och kryddorna kokas nu i det silade spadet tills frukten är klar och mjuk, varpå den upptages försiktigt i soppskålen. Soppan avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, får ett uppkok och hälles över äppelklyftorna. — Om torkade äpplen användas, böra de ligga i blöt några timmar före kokningen.

317. Citronsoppa.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. vatten,
1 bit kanel,
1 dcl. mannagryn,
saften av 2 citroner,

1 ½ dcl. socker,
1 dcl. korinter,
2 „ vatten,
1 msk. socker,
1 „ potatismjöl.

Vattnet uppkokas med kanelen, mannagrynen ivispas och få koka tills de äro mjuka. Soppan avsmakas med citronsaften och sockret, varpå den avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten och får ett uppkok. Korinterna rensas och sköljas väl i ljumt vatten och kokas därefter mjuka i 2 dcl. vatten med 1 msk. socker och slås sedan med sitt spad i soppan, som serveras kall.

318. Plommonsoppa med risgryn.

(f. 6 pers.)

2 ltr. vatten,
½ dcl. risgryn,
18 plommon,
1 dcl. russin,
1 citron,

1 bit kanel,
socker,
2 msk. potatismjöl,
1 dcl. bärsaft.

De sköljda plommonen och russinen påsättas i kallt vatten. Då vattnet kokar upp iläggas de sköljda risgrynen, det gula skalet och saften av citron, kanelen, jämte sockret och soppan får koka så länge, att frukten och grynen äro mjuka. Soppan avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten, får ett uppkok och smaksättes med bärsaft.

319. Sagosoppa.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. vatten,
2 msk. sagogryn,
1 bit kanel,
1 ½ dcl. socker,
1 ½ „ russin,
18 plommon,
1 citron,
½ msk. potatismjöl,
1 dcl. sur bärsaft.

Tillredes som *plommonsoppa med risgryn se:* N:o 318.

320. Havresoppa I.

(f. 6 pers.)

2 ltr. vatten,
2 dcl. havregryn,
½ ltr. mjölk,
2 tsk. salt,
20 plommon,
2 dcl. vatten,
2 msk. socker,
½ dcl. mandel el.
1—2 drp. bittermandelolja.

De torkade plommonen sköljas i varmt vatten och få jämte sockret ligga några timmar i blöt i 2 dcl. vatten, vari de sedan kokas mjuka. Grynen sköljas och påsättas i det kalla vattnet och få koka under slutet lock, tills de äro kokta och passeras. Den kokande mjölken vispas till havrepurén, som härmed får koka några minuter, då saltet, de kokta plommonen med sitt spad samt den skållade och i strimlor skurna mandeln, eller bittermandeloljan tillsättas.

321. Havresoppa II.

(f. 6 pers.)

2 ltr. vatten,
2 dcl. havregryn,
20 plommon,
1 dcl. russin,
3 dcl. vatten,
2 msk. socker,
2 dcl. sur bärsaft.

Tillredes föröfrigt som *havresoppa I se:* N:o 320, men istället för mjölk tillsättes bärsaft och mandeln utelämnas.

322. Havresoppa III.

(f. 6 pers.)

2 ltr. vatten,
2 dcl. havregryn,
1 tsk. salt,
20 plommon,
2 dcl. vatten,
1 ½ msk. socker,
1 ½ dcl. god grädde,
½ msk. gott smör,
vin.

De torkade plommonen sköljas i varmt vatten och få jämte sockret ligga några timmar i blöt i 2 dcl. vatten, vari de sedan kokas mjuka. Grynen sköljas och påsättas i det kalla vattnet och få koka under slutet lock, tills de äro kokta och passeras. Till havrepurén iblandas sedan saltet, de kokta plommonen med sitt spad, grädden, smöret, samt vin efter smak.

Soppan serveras genast.

323. Hälsosoppa.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. vatten,
1 ½ dcl. korngryn,
6—7 medelstora sura äpplen,
1 dcl. socker,
18 plommon,
2 dcl. vatten,
2 msk. socker,
1 dcl. grädde.

De torkade plommonen sköljas i varmt vatten och få jämte 2 msk. socker ligga några timmar i blöt i 2 dcl. vatten, var de sedan kokas mjuka. Grynen sköljas och påsättas i det kalla vattnet och då de kokat upp tillsättas de sköljda i bitar skurna äpplena. Då grynen kokat mjuka passeras soppan, varpå sockret, plommonen med sitt spad och grädden tillsättas.

324. Chokoladsoppa.

(f. 6 pers.)

1 ½ kaka chokolad (sockrad),	2 msk. majs- el. potatismjöl,
2 ltr. mjölk,	2 äggvitor,
1 msk. socker,	3—4 msk. socker.

Chokoladen sönderbrytes och lägges i den varma mjölken, som vispas tills chokoladen smultit och mjölken kokat upp, då sockret ilägges och soppan avredes med majs- eller potatismjölet utrört i litet kall mjölk, får åter koka upp och slås i soppskålen. Äggvitorna slås till hårt skum, sockret iblandas och med sked läggas härav små bollar i soppan. Bollarna kunna även kokas 2 min. i mjölken på sakta eld, innan avredningen iblandas och upptagas med hålslev.

325. Brödsoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. vatten,	1 ltr. färska äpplen,
1 ,, torra brödkanter,	socker,
3 dcl. torkade el.	citronsaft.

Brödkanterna och de sköljda äpplena påsättas i det kalla vattnet och få koka en stund. Om äpplena äro färska böra de endast sköljas och skäras i bitar. Soppan passeras och smaksättes med socker och citronsaft.

Soppan kan serveras med krusbärssylt och vispad grädde.

326. Bärgröt I.

(f. 6 pers.)

8 dcl. lingon el. tranbär,	½ tsk. salt,
2 ltr. vatten,	3 dcl. rågmjöl,
1 ½ dcl. farinsocker,	(1—2 msk. potatismjöl).

De sköljda bären krossas och kokas med vattnet tills saften kokat ur bären, varpå de frånsilas. Den frånsilade saften smaksättes med socker och salt och då den kokar, iströs rågmjölet småningom under kraftig vispning och gröten får sakta koka under omrörning ¾—1 timme. I fall gröten är för lös avredes den med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet och får därefter ett uppkok.

Gröten slås upp på fat, översockras och serveras kall.

327 Bärgröt II.

(f. 6 pers.)

2 dcl. lingon el. tranbär,
2 ltr. vatten,
2 dcl. socker,
6 msk. potatismjöl.

Bären sköljas, krossas och kokas med vattnet, tills saften kokat ur bären, varpå de frånsilas. Den frånsilade saften uppkokas, smaksättes med sockret och avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, varpå gröten får ett uppkok. Den slås upp på fat, översockras och serveras kall. Även andra bärsorter kunna användas till denna gröt, antingen sammanblandade eller var sort för sig.

328. Vispad bärgröt.

(f. 6 pers.)

8 dcl. lingon el. tranbär,
2 „ vatten,
2 ½ dcl. socker,
1 ½ dcl. mannagryn,
2 msk. potatismjöl.

Bären sköljas, krossas och kokas med vattnet, tills saften kokat ur bären, varpå de frånsilas. Den frånsilade saften uppkokas, smaksättes med sockret och mannagrynen ivispas. Gröten får koka under omrörning ungf. 20 min., varpå den avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, och får ett uppkok. Gröten slås i en spilkum och vispas med kräkla eller

slev tills gröten kallnat och blivit porös. Uppslås på serveringsfat.

329. Blåbärsgröt.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. blåbär el.
6—7 dcl. blåbärsmos,
2 ½ ltr. vatten,
2 dcl. socker,
10 msk. potatismjöl.

Bären rensas, sköljas och få koka med vattnet och sockret tills bären gått sönder. Gröten avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten, varpå den får ett uppkok. Slås upp på fat, översockras och serveras kall.

330. Krusbärsgröt.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. färska el.
¾ „ inlagda krusbär,
1 ½ ltr. vatten,
2 ½ dcl. socker,
5—6 msk. potatismjöl.

Tillredes som *blåbärsgröt se:* N:o 329.

331 Rabarbergröt.

1 kgr. rabarber,
2 ltr. vatten,
2—3 dcl. socker,
10 msk. potatismjöl.

Rabarbern sköljes, skalas och skäres i bitar. Gröten tillredes föröfrigt som *blåbärsgröt se:* N:o 329.

332. Risgrynsgröt med rabarber.

(f. 6 pers.)

1 ltr. vatten,
2 dcl. risgryn,
1 ltr. färsk rabarber el.
8 dcl. rabarberkompott,
1 ½—2 dcl. socker.

De väl sköljda risgrynen påsättas i det kokande vattnet och få koka halvmjuka, varpå den sköljda, skalade och i bitar skurna rabarbern jämte sockret tillsättas och gröten får koka tills grynen äro mjuka. Den slås upp på fat och serveras kall.

333. Risgrynsgröt med äpplen.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. vatten,	150—200 gr. torkade äpplen,
3 dcl. risgryn,	1 ½—2 dcl. socker,
1—1 ½ kgr. syrliga färska el.	(citronsaft).

Äpplena sköljas, skalas, skäras i bitar, befrias från kärnhusen och kokas mjuka i en del av vattnet jämte sockret. Äppelskalen kokas i resten av vattnet, frånsilas, varpå de sköljda risgrynen kokas mjuka i det silade vattnet. Då risgrynen äro mjuka iblandas de kokade äpplena, varpå gröten uppslås på fat och serveras kall. — Om torkade äpplen användas, böra de ligga i blöt några timmar och påsättas därefter med samma vatten, risgrynen och sockret, samt kokas så länge, att risgrynen kokat mjuka och äpplena mosat sig.

334. Aprikosgröt.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. vatten,	2 dcl socker,
250 gr. torkade aprikoser,	5—7 msk. potatismjöl.

Aprikoserna sköljas i varmt vatten och få ligga jämte sockret 1 dygn i blöt i det vatten, vari de kokas. De påsättas sedan och få långsamt koka, tills de äro mjuka och svält nog. Gröten avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, fås ett uppkok, uppslås sedan på fat, översockras och serveras kall.

335. Berberisgröt.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. vatten,	2 ½ dcl. socker,
8 dcl. berberis,	5—6 msk. potatismjöl.

Bären repas, sköljas och kokas med vattnet så länge att smaken kokat ur dem, varefter de frånsilas. Saften smaksättes med sockret, avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet och gröten får ett uppkok. Slås upp på fat, översockras och serveras kall.

336. Rönnbärsgröt.

(f 6 pers.)

½ ltr. rönnbär, vatten,	1 ½ dcl. socker,
2 ltr. vatten,	3 ,, rågmjöl,
2 äpplen el. äppelskal,	(1—2 msk. potatismjöl).

De sköljda bären förvällas i vatten. De påsättas i nytt vatten tillika med sköljda, i bitar skurna äpplen eller äppelskal, och få koka tills vattnet fått tillräckligt smak, varefter de frånsilas. Saften smaksättes med sockret och då den kokar, iströs rågmjölet småningom under kraftig vispning och gröten får sakta koka under omrörning ¾—1 timme. I fall gröten är för lös, avredes den med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet och får därefter ett uppkok. Gröten slås upp på fat, översockras och serveras kall.

Vällingar, mjöl- och gryngrötar.

337. Äggvälling I.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,	salt,
msk. vetemjöl,	3 äggvitor,
6 äggulor,	5 msk. socker.

Mjölken uppkokas, avredes med vetemjölet, får koka 10 min. under vispning, varefter den slås på de uppvispade äggulorna, hettas upp på nytt i kastrull och får under ständig vispning en stund sjuda över elden, men ej koka. Då den tjocknat något, avsmakas den med salt och uppslås i soppskål. Äggvitorna slås till hårt skum, sockret iblandas och med sked läggas härav små bollar i vällingen.

338. Äggvälling II.

(f. 6 pers.)

2 ägg,
3 msk. vetemjöl,
1 „ salt,
1 tsk. socker,
2 ltr. mjölk.

Äggen vispas i en kastrull, de övriga ingredienserna tillsättas och vällingen får under vispning sjuda över elden tills den tjocknar.

339. Kornmjölsvälling.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,
3 msk. kornmjöl,
salt,
(1 msk. smör).

I den kokande mjölken ivispas mjölet småningom och vällingen får därefter koka några minuter under fortsatt kraftig vispning, varefter salt och en bit smör tillsättas.

340. Avenamjölsvälling.

(f. 6 pers.)

Se: kornmjölsvälling N:o 339.

341. Vattvälling.

(f. 6 pers.)

2 ltr. vatten,
1 ½ dcl. rågmjöl,
salt,
(1 msk. smör).

Tillredes som *kornmjölsvälling se:* N:o 339, men vattvällingen bör koka 1 timme.

342. Mannagrynsvälling.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,
1 dcl. mannagryn (knappt),
salt,
1 msk. smör.

Smöret smältes i kastrull, mjölken ihälles och får koka upp, varefter mannagrynen ivispas och vällingen får under omröring koka ½ tim., varpå den avsmakas.

343. Risgrynsvälling.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,
1 dcl. risgryn,
(1 bit kanel),
salt,
1 msk. smör.

Smöret smältes i kastrull och mjölken uppkokas däri med en bit kanel. De i varmt vatten sköljda risgrynen tillsättas och vällingen får sakta koka 1—1 ½ tim., varpå den avsmakas.

344. Korngrynsvälling.

(f. 6 pers.)

¾ ltr. vatten,
1 ½ dcl. korngryn,
1 ½ ltr. mjölk,
salt,
1—2 msk. smör.

Grynen sköljas och få ligga 1 dygn i ¾ ltr. vatten i blöt, påsättas med samma vatten och få sedan koka en stund på sakta eld. Den kokande mjölken ihälles och vällingen får koka så länge, att grynen äro fullkomligt mjuka, varpå den avsmakas och smöret tillsättes.

345. Havregrynsvälling.

(f. 6 pers.)

1 ltr. vatten,
1 dcl. havregryn,
1 ltr. mjölk.
salt,
1 msk. smör.

Tillredes som *korngrynsvälling se:* N:o 344.

346. Potatisgrynsvälling.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,
1 dcl. potatisgryn,
salt,
½ msk. smör.

Smöret smältes i kastrull, mjölken ihälles och får koka upp, varefter potatisgrynen ivispas och vällingen får under omrörning koka ungf. ½ timme, varpå den avsmakas.

347. Tapiokavälling.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *potatisgrynsvälling se:* N:o 346.

348. Hetvägg.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,
2 tsk. salt,

Mjölken uppkokas och smaksättes med salt.

Serveras med *fastlagsbullar se:* N:o 24.

349. Mjölksoppa.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,
salt,
½ ltr. surbrödstärningar,
2 msk. smör.

Mjölken uppkokas, smaksättes med salt och slås kokande het över brödtärningarna och smöret.

350. Kokt råmjölk.

(f. 6 pers.)

2 ltr. råmjölk,
1 msk. smör.
salt.

Smöret smältes i kastrull, råmjölken slås i och upphettas hastigt. Då den kokat upp, tillsättes saltet och kastrullen drages från elden och får stå, tills mjölken väl ystat. Vid långvarig kokning blir osten hård. Om det bildats mycket vassla under kokningen borttages en del därav och kokande mjölk islås. Ostklimparna kunna även serveras med kall mjölk.

351. Ölost.

(f. 6 pers.)

1 ¼ ltr. mjölk,
¾ ,, svagdricka el. öl,
(2 msk. farinsocker),
salt.

Drickat uppkokas och smaksättes, varpå den kokande mjölken tillslås under kraftig vispning. Genom att tillsätta litet ättika, kan man få klimp i ölosten.

På en del orter bortlämnas drickat, mjölken smaksättes och ättika iröres just då mjölken börjar koka, för att litet klimp må bilda sig i mjölken.

352. Ölsupa.

(f. 6 pers.)

1 ltr. mjölk,
3 msk. vetemjöl,
salt,
1 ltr. svagdricka,
1—3 msk. farinsocker el. sirap
1 bit ingefära.

Den kokande mjölken avredes med vetemjölet och smaksättes med salt. Drickat uppkokas med sockret och ingefäran och tillslås under kraftig vispning till den kokande mjölken.

Soppan kokas ännu några minuter under fortsatt vispning, så att den blir pösig och fraggig.

Serveras med brynta brödtärningar eller bondost.

353. Makaronivälling.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,
100 gr. makaroner el. vermiseller,
½ msk. majsmjöl,
salt,
socker,
2 äggulor,
1 dcl. grädde,
1 msk. smör.

Smöret smältes i kastrull, mjölken hälles i och får koka upp. Makaronerna brytas i bitar, sköljas och få långsamt koka i mjölken tills de äro mjuka, varpå vällingen avredes med det i litet kall mjölk utrörda majsmjölet, får ett uppkok och avsmakas. Äggulorna och grädden uppvispas i soppskålen och vällingen tillslås under kraftig vispning.

354. Smörgröt.

(f. 6 pers.)

200 gr. smör.
300 ,, vetemjöl,
1 ltr. 7 dcl. mjölk,
(1 msk. salt).

Smöret smältes i kastrull, mjölet iröres och den kokande mjölken tillsättes litet i sänder. Gröten får ett uppkok för varje gång mjölk påspädes och klappas kraftigt, att mjölet ej må klimpa sig. Den smaksättes med saltet, om så behövs, och serveras varm med mjölk, eller *saftsoppa se:* N:o 306.

355. Nyrågsgröt.

(f. 6 pers.)

3 ltr. vatten,
5—6 dcl. grovt rågmjöl,
2 msk. salt.

Vattnet uppkokas och rågmjölet ivispas småningom och försiktigt, så att gröten ej blir klimpig. Den klappas sedan med slev eller kräkla och får koka under omrörning ungf. 2—3 tim.

356. Rågmjölsgröt.

(f. 6 pers.)

3 ltr. vatten,
8 dcl. rågmjöl,
2 msk. salt.

Tillredes som *nyårsgröt se:* N:o 355. Gröten får koka ungf. 1 timme.

357. Mannagrynsgröt.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. mjölk,
4 dcl. mannagryn,
salt,
2 msk. smör.

Då mjölken kokat upp, ivispas grynen och gröten får under omrörning koka ½ tim., varpå den avsmakas och smöret iblandas.

Vill man hava gröten finare, kan den smaksättas med litet socker och 1 dcl. skållad finriven mandel. Gröten hälles upp i en vattensköljd porslinsform, får kallna och stjälpes upp. Den garneras sedan med plommon kokta i litet vatten tillsatt med socker.

358. Chokoladgröt.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,
2 ½ msk. cacaopulver,
2—2 ½ dcl. mannagryn,
6 msk. socker,
1 tsk. salt.

Då mjölken kokar ivispas cacaopulvret och mannagrynen och gröten får under omrörning koka ½ tim., varpå den av-

smakas. Den hälles upp i en vattensköljd porslinsform, får kallna och stjälpes upp.

359. Risgrynsgröt.

(f. 6 pers.)

½ ltr. vatten,	1 ½ ltr. mjölk,
3 dcl. risgryn,	1—2 msk. salt.
2 msk. smör,	

De i hett vatten sköljda risgrynen påsättas i det kokande vattnet med smöret och få koka på sakta eld. Den kokande mjölken påspädes litet i sänder, och vid varje påspädning får gröten ett uppkok och omröres varsamt. Däremellan får gröten vid sidan av elden stå att badda under lock. Då grynen äro mjuka, avsmakas gröten.

360. Ungstekt risgrynsgröt.

Till överbliven kall risgrynsgröt iblandas ett par uppvispade ägg. Gröten slås i en smord form, ytan beströs med finstött kanel och socker och gräddas därpå i ugn.

361. Risgrynsgröt med plommon.

(f. 6 pers.)

Risgrynsgröt *se:* N:o 359,	2 dcl. vatten,
200 gr. torkade plommon,	1 „ socker.

Plommonen sköljas och kokas mjuka i vattnet, tillsatt med sockret, varpå de urkärnas. I en smord form fylles varvtals gröt och plommon; översta varvet bör vara gröt. Ytan beströs med finstött kanel och socker, och gröten gräddas i ugn.

362. Korngrynsgröt.

(f. 6 pers.)

3 ltr. vatten,	salt,
4 dcl. korngryn,	1—2 msk. smör.

Grynen sköljas och få ligga 1 dygn i blöt i vattnet, påsättas med samma vatten och få långsamt koka mjuka (ugnf. 3 tim.). Gröten omröres då och då och smöret tillsättes. Då gröten är färdigkokt, avsmakas den med salt. Gröten kan även påspädas med mjölk, men då påsättas grynen i mindre vatten.

363. Havregrynsgröt.

(f 6. pers.)

2 ltr. vatten el. mjölk,
3 dcl. hela el. 8 dcl. ångpreparerade havregryn,
salt.

Tillredes som *korngrynsgröt se:* N:o 362.

Om ångpreparerade havregryn användas kokas gröten ½ tim.

364. Bovetegrynsgröt.

(f. 6 pers.)

2 ½ ltr. vatten,
6 dcl. bovetegryn,
1 ½ msk. salt,
3 „ smör.

Bovetegrynen rensas, sköljas väl och påsättas i kokande vatten att koka mjuka. Gröten avsmakas med salt och smöret tillsättes.

365. Ugnstekt bovetegrynsgröt.

(f. 6 pers.)

1 ltr. hela bovetegryn,
4 msk. smör,
2 msk. salt,
kokande vatten.

Grynen rensas, sköljas väl i varmt vatten och läggas i en gryta eller stenkastrull tillika med smöret och saltet. Kokande vatten tillslås så mycket, att det väl står över grynen. Ett tätt slutande lock påsättes och gröten får badda i ugn 3 tim., utan omrörning.

366. Stekt gröt.

Överbliven kall mjöl- eller gryngröt, kokt med mjölk eller vatten, skäres i skivor, vilka (doppas i vetemjöl och) stekas i smör.

367. Kalvdans.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. råmjölk,
1 tsk. salt,
(1 msk. mandel),
2 msk. socker,
1 „ finstött kanel.

Råmjölkens fasthet provas, innan man blandar anrättningen, genom att taga litet av mjölken och provkoka. Är provet för hårt, utspädes råmjölken med skummad mjölk. Blandningen smaksättes med salt och skållad finriven mandel, slås i en smord form och gräddas i vattenbad i ugn. Då kalvdansen stannat något, överströs ytan med sockret och kanelen.

368. Filbunke.

Litet sur grädde eller sur mjölk bredes på botten av små glasbunkar och nysilad mjölk tillsättes medan den ännu är ljum. Bunkarna ställas på mörkt, dragfritt ställe i rumsvärme att stå ungf. 1 dygn eller tills filen är stannad och färdig.

Birätter till soppor.

369. Brynta brödtärningar.

(f. 6 pers.)

8 skivor franskt bröd,
3 msk. smör.

Skivorna skäras i små tärningar, vilka brynas i smöret.

Ifall brödtärningarna serveras till sötsoppor, kunna de glaseras. Sedan de äro brynta, beströs de med fint socker och omskakas en stund på elden, så att de bliva glaserade.

370. Rostat bröd.

Franskt bröd skäres i tunna skivor och rostas över jämn koleld eller kunna de rostas i en väl upphettad stekpanna över frisk eld. De rostade brödskivorna få ej läggas på varandra, ty då bliva de mjuka.

371. Stekta brödskivor.

(f. 6 pers.)

10 skivor franskt bröd,
1 ägg,
2 dcl. mjölk,
salt,
smör till stekning.

Skivorna doppas i en blandning av det uppvispade ägget, mjölken och saltet, samt stekas i smör på båda sidor.

372. Ostsmörgåsar I.

(f. 6 pers.)

10 skivor franskt bröd,
2 msk. smör,
3 „ riven ost,
1 tsk. senap,
¼ „ finstött vitpeppar,
1 äggula.

Smöret gnides mjukt, den rivna osten, senapen, vitpepparn och äggulan iröras. Blandningen bredes på brödskivorna, vilka läggas på plåt och rostas i het ugn.

373. Ostsmörgåsar II.

(f. 6 pers.)

10 skivor franskt bröd,
smör,
riven ost.

Smör bredes på brödskivorna, de doppas i riven ost, läggas på plåt och rostas i het ugn.

374. Plättpastejer.

(f. 6 pers.)

2 ägg,
½ ltr mjölk,
2 dcl. vetemjöl,
1 tsk. salt,
smör till stekning.
Fyllning:
se: köttfyllning till *pastejer.*
N:o 142.

Av de uppvispade äggen, mjölken, vetemjölet och saltet göres en plättsmet, som får stå 1 timme, att mjölet må svälla. I en upphettad smord plättpanna gräddas härav plättar, fyllning lägges på ena halvan av plätten och den andra vikes över.

Serveras varma till köttsoppor, eller som särskild frukosträtt, med smält smör.

375. Fyllda bullar.

(f. 6 pers.)

6 små vetebullar,
1 ½ dcl. finhugget kött,
(tunga, stekt el. rökt kött m. m.),
1—2 ansjovisar,
1 ägg,
2—3 msk. grädde,
(salt),
inkråm av bullarna,
Till panering:
1 ägg,
stötta skorpor,
smör till stekning.

Bullarna urtagas och en fyllning göres av de övriga ingredienserna jämte en del av inkråmet. Härmed fyllas bullarna, penslas med uppvispat ägg, beströs med stötta skorpor och stekas, antingen i smör i panna, eller överösas de med smält smör och sättas i varm ugn att genomhettas.

Serveras varma till buljong, eller som särskild frukosträtt.

376. Ostklimp.

(f. 6 pers.)

1 msk. smör,	socker, salt,
5 ,, vetemjöl,	2 äggulor,
2 dcl. sur grädde el. vatten,	4—6 msk. riven ost.

Smör och mjöl sammanfräsas, grädden eller vattnet tillsättes under omrörning och smeten får koka tills den släpper kastrullen. Uppslås och får kallna, varefter socker, salt och äggulorna inarbetas. Av smeten formas runda bollar, vilka kokas i flottyr och sedan trillas i finriven ost.

Serveras till soppor av buljong.

377. Klimp till köttsoppor.

(f. 6 pers.)

2 ägg,	1 dcl. sultanrussin,
3 msk. socker,	salt,
4 dcl. grädde,	(vetemjöl).
3 ,, stötta skorpor,	

Äggen vispas, däri röras sockret, grädden, de stötta skorporna, de rensade, sköljda russinen och salt. Av smeten tages med sked små klimpar, vilka kokas några minuter i buljong eller saltat vatten. Ifall klimparna ej hålla ihop, blandas i smeten litet vetemjöl.

378. Köttfrikadeller.

(f. 6 pers.)

200 gr. nöt- el. kalvkött,	½ dcl. mjölk, grädde el. buljong,
50 ,, njurtalg,	1 msk. stötta skorpor,
1—2 ägg,	salt, finstött vitpeppar.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och drives jämte njurtalgen 3 ggr. genom köttkvarn och arbetas väl. De övriga ingredienserna tillsättas och smeten arbetas smidig. Därav formas med tvenne skedar små frikadeller, vilka kokas i buljong eller saltat vatten ungf. 5 min.

Serveras till kålsoppor, tomatsoppa och starka buljonger.

379. Klimp till kött- och fisksoppa.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör	4 äggulor,
5 dcl. mjölk,	4 msk. socker,
2 ½ „ vetemjöl	1 „ salt.

Smöret och mjölken uppkokas. Vetemjölet ivispas och smeten får koka tills den släpper kastrullen. De med sockret uppvispade äggulorna jämte saltet tillsättas och smeten arbetas smidig, med sked tages små klimpar som kokas i kött- el. fisk-buljong eller saltat vatten.

380. Fiskfrikadeller.

(f. 6 pers.)

200 gr. skrapat fiskkött,	socker,
3 msk. smör, rört till skum,	salt, finstött vitpeppar,
1 ägg,	1—2 msk. vetemjöl.
3 msk. grädde,	

Det skrapade fiskköttet drives 2 ggr. genom köttkvarn och stötes därpå med det rörda smöret, de övriga ingredienserna iröras och massan arbetas tills den blir jämn och smidig. Därav formas med tvänne skedar små frikadeller, vilka kokas i fiskspad eller saltat vatten, tills de äro genomkokta.

381. Brödklimp.

(f. 6 pers.)

Vetebröd,
mjölk,
3 msk. smör, rört till skum,
3 ägg
1/8 tsk. finstött kardemumma.

Kanterna bortskäras från brödet, som blötes i litet mjölk; det uppblötta brödet bör utgöra drygt 3 dcl. Sedan iblandas det till skum rörda smöret, de uppvispade äggulorna, kardemumman och sist de till skum slagna äggvitorna. Massan slås i en smord och brödbeströdd form och gräddas i vattenbad i ugn. Då den är färdig slås den upp, skäres i tärningar och serveras til söta soppor.

382. Mannagrynsklimp.

(f. 6 pers.)

½ ltr. mjölk,
1 dcl. mannagryn,
1 ,, sultanrussin,
2 msk. mandel,
skalet av ½ citron,
½ tsk. salt,
socker.

Då mjölken kokar upp, ivispas grynen, de rensade sköljda russinen tillsättas, och gröten får koka ungf. ½ tim. Den smaksättes sedan med skållad finriven mandel, det rivna citronskalet, saltet och socker. Gröten slås upp i en vattensköljd form, får kallna och stjälpes upp.

Serveras till saftsoppor.

383. Citronklimp.

(f. 6 pers.)

125 gr. franskt bröd,
2 ägg,
1 msk. vetemjöl,
3 ,, smör, rört till skum,
½ tsk. salt,
2 ,, socker,
½ citron.

Kanterna bortskäras från brödet, och detta arbetas fint med äggen, varpå vetemjölet, det till skum rörda smöret, kryddorna, samt saften och det rivna skalet av citron iröras, och massan arbetas simidig. Med sked formas små runda bollar vilka kokas några minuter i bärsaft, utblandad med litet vatten.

Serveras till saftsoppor.

384. Mandelklimp.

(f. 6 pers.)

2 ägg,
110 gr. socker,
4 msk. smält smör,
1 dcl. mandel,
¼ tsk. soda,
165 gr. vetemjöl.

Äggen och sockret vispas till skum, däri blandas det smälta smöret, den skållade finrivna mandeln, den i litet mjöl utblandade sodan och sist vetemjölet. Med sked formas små runda bollar, vilka kokas några minuter i bärsaft utblandad med litet vatten.

Serveras till saftsoppor.

Förrätter.

Fiskrätter.

385. Helkokt lax.

Laxen kokas vanligen hel och då beräknar man ungf. 1 kgr. fisk för 6 personer, vid större middagar icke fullt så mycket.

Fisken rensas, sköljes hastigt och torkas, samt nedlägges i en fiskkittel med kallt saltat vatten så mycket, att det knappt täcker fisken. Den bringas hastigt till uppkokning, skummas,

några dillstjälkar tillsättas och fisken får sedan koka helt sakta med locket på glänt, för att den ej må koka sönder. Då laxen är genomkokt, får den ligga en stund i sitt spad och upptages sedan varsamt på serveringsfat; skinnet avdrages och fisken garneras med citronskivor, sallatsblad, dill, m. m.

Den serveras varm med holländsk-, kräft-, citron- eller kaprissås. — Laxen kan även ätas kall, och serveras då med mayonnaisesås, som garneras över fisken.

386. Kokt abborre.

(f. 6 pers.)

2 kgr. abborrar,	6 kryddpepparkorn,
8 dcl. vatten,	½ lök,
2 msk. salt,	persilja.

Abborrarna fjällas, rensas och sköljas väl. De påsättas jämte kryddorna i varmt, men ej kokande vatten och fisken får sedan sakta koka tills fenorna lossna. Fisken tages genast varsamt upp på serveringsfat och serveras med *fisksås se:* N:o 564. Fiskspadet användes till såsberedningen.

387. Stuvade abborrar.

(f. 6 pers.)

2 kgr. abborrar,	4 msk. finhuggen persilja,
5 msk. smör,	4 „ „ gräslök,
4 „ vetemjöl,	1 „ „ dill,
1 ½ „ salt,	6 dcl. vatten.

Fisken fjällas, rensas och sköljes väl. Den urtagna sköljda rommen lägges tillbaka i fisken och saltas litet. I en smörbestruken låg kastrull nedlägges fisken varftals med smöret, vetemjölet, saltet, persiljan, gräslöken och dillen. Sist påhälles vattnet och fisken får endast småkoka med tättslutande lock ungf. 15—20 min. Den lägges sedan upp på fat och spadet hälles över fisken.

388. Stekta abborrar.

(f. 6 pers.)

2 kgr. abborrar,
2 msk. salt,
1 dcl. rågmjöl,
smör till stekning,
vatten.

Fisken fjällas väl, rensas, sköljes och torkas. Den skåras lätt på bägge sidor, vändes i en blandning av saltet och rågmjölet, och stekes sedan i smör. Då den är brynt, påspädes litet kokande vatten och fisken får sedan sakta steka under lock tills den är färdig.

389. Kokt gädda.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. gädda,
vatten,
1 ½ msk. salt,
1 tsk. ättika,
½ lök.

Gäddan urtages och sköljes väl. Den påsättes med ryggen nedåt i varmt, men ej kokande vatten tillika med saltet, ättikan och löken. Endast så mycket vatten användes, att det nätt och jämnt täcker fisken. Fisken får sedan koka på sakta eld tills fenorna lossna, upptages på serveringsfat och fjällen avlägsnas. Den serveras med smält smör och riven pepparrot, pepparrotssås I eller äggsås.

390. Gädda i smör och pepparrot.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. gädda,
1 msk. salt,
400 gr. smör,
1 ½ dcl. vatten,
8 msk. riven pepparrot.

Gäddan fjällas, urtages, sköljes väl och ingnides med saltet. Den nedlägges i en kastrull med ryggen nedåt, jämte

smöret; en del därav, samt 1 msk. pepparrot lägges i fisken, vattnet slås över och fisken får sedan koka på sakta eld tills den är genomkokt (ungf. 2 tim.). Fisken tages upp på serveringsfat, spadet slås på den rivna pepparroten och såsen serveras till fisken.

391. Stuvad gädda.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *stuvade abborrar se:* N:o 387.

392. Ungstekt gädda.

(f. 6 pers.)

2 kgr. gädda,
1 ½ msk. salt,
3—4 „ smör.
Till panering:
½ äggvita,
1 msk. grädde,
2 „ stötta skorpor,
1 tsk. vetemjöl,
vatten.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
1 dcl. grädde,
fisk- el köttbuljong,
2 msk. kapris,
salt.

Fisken fjällas, rensas, sköljes väl, avtorkas på linne och ingnides med saltet. Den lägges med ryggen uppåt i en med smör bestruken långpanna; innan fisken sättes i ugnen, penslas den med smör. Efter en stund penslas den på nytt med äggvitan sammanvispad med grädden, samt beströs med stötta skorpor och vetemjöl. Under stekningen påspädes då och då litet kokande vatten, och fisken överöses ofta med sin sås, att den ej må bliva torr. — Då fisken är färdigstekt, upptages den på serveringsfat. Mjölet brynes i fiskspadet, grädden tillsättes och får koka, varpå fisk- eller köttbuljong påspädes så

mycket, att såsen blir lagom tjock; får koka en stund, avsmakas; silas och serveras i särskild såsskål.

393. Fylld ugnstekt gädda.

(f. 6 pers.)

Tillredes som föregående, men före stekningen fylles fisken med följande

Fyllning:
½ dcl. risgryn, vatten, salt,
2 msk. smör,
1 tsk. salt,
2 hårdkokta ägg,
10 plommon.

De sköljda risgrynen kokas mjuka i rikligt vatten, tillsatt med litet salt, och frånsilas. Smöret, saltet, de hårdkokta, hackade äggen iblandas och fisken fylles med denna blandning. Plommonen sköljas, kokas mjuka i litet vatten och urkärnas. De radas på fyllningen i fisken och buken ihopsys.

Plommonspadet kan användas till påspädning av fisken.

394. Gäddfillet med champignonsås.

(f. 6 pers.)

2 kgr. gädda,
1 ½ msk. salt.
Till panering:
1 äggula,
2 msk. smält smör,
1 ½ msk. kräftsmör,
1 ,, riven ost,
2 ,, stötta skorpor,
3—4 dcl. grädde.

Fisken urtages och sköljes väl, skinnet drages av, fisken fläkes och ryggbenet tages bort, varefter filleterna ingnidas med saltet och få ligga en stund. De avtorkas därefter på linne och läggas i en med smör bestruken långpanna, penslas med uppvispad äggula, begjutes med det smälta smöret, samt kräftsmöret, och beströs med osten och de stötta skorporna.

Grädden tillhälles och fisken stekes hastigt i varm ugn, tills den får en gulbrun färg. Under stekningen begjutes fisken ofta med sitt spad.

Serveras med brun champignonsås, tillsatt med det spad, i vilket gäddan blivit stekt. Huvud, skinn och ryggben kokas i kort spad, som användes till champignonsåsen.

395. Stekt gädda.

(f. 6 pers.)

1—1 ½ kgr. gädda,
1 ½ msk. salt,
1 dcl. rågmjöl,
smör till stekning,
vatten.

Fisken fjällas, rensas, sköljes väl och torkas. Den klyves sedan, skäres i bitar och tillredes förövrigt som *stekta abborrar se:* N:o 388.

396. Gädda kokt i flottyr.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. gädda,
1 msk. salt.
Smet:
1 ägg, 2 äggulor,
1 ½ dcl. mjölk,
½ msk. salt,
6—8 msk. vetemjöl.

Fisken fjällas, rensas, och sköljes väl. Den klyves sedan, fileterna ingnidas med saltet och få ligga en stund; avtorkas sedan på linne och skäras i bitar. De doppas därefter i en blandning av de uppvispade äggen, mjölken, saltet och vetemjölet, kokas mjuka i flottyr, och få avrinna på läskpapper.

Serveras med kapris-, citron- eller holländsksås.

Fiskbitarna kunna även penslas med uppvispad äggvita och doppas i stötta skorpor, innan de kokas i flottyr.

397. Fiskfärs I.

(f. 6 pers.)

1 kgr. 300 gr. gädda (=
½ ,, skrapat fiskkött),
200 gr. smör, rört till skum,
50 ,, franskt bröd,
4 dcl. grädde,
4 ägg,
1 tsk. socker,
2 ,, salt,
¼ ,, finstött vitpeppar.

Det skrapade fiskköttet drives 2 ggr. genom köttkvarn och stötes därpå med det rörda smöret. Kanterna bortskäras från brödet, som blötes i grädden. Den uppblötta massan blandas i fisken jämte äggulorna, en i sender och kryddorna. Färsen arbetas mycket väl, varefter den passeras. Sist nedröras de till skum slagna äggvitorna och blandningen slås i en välsmord och brödbeströdd puddingform och kokas i vattenbad 1—1 ½ tim.

Då färsen är färdigkokt, stjälpes den upp på fat och serveras med kapris- kräft- eller citronsås.

398. Fiskfärs II.

(f. 6 pers.)

1 kgr. 300 gr. gädda (=
400 gr. skrapat fiskkött),
1 ½ msk. salt,
½ tsk. finstött vitpeppar,
1 msk. potatismjöl,
2 ,, smör,
1 ltr. grädde.

Det skrapade fiskköttet drives 6 ggr. genom köttkvarn. då fisken malas sista gången tillsättas kryddorna, potatismjölet och smöret. Gräddan blandas i fisken *småningom* och färsen slås i en väl smord och brödbeströdd puddingform och kokas i vattenbad 1—1 ½ tim.

Då färsen är färdigkokt, stlälpes den upp på fat och serveras med selleri-, kapris-, kräft- eller citronsås.

Till denna färs kan användas vilken fisk som hälst, eller också kan den tillredas av kalvkött.

399. Kokt gös.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. gös,
vatten,
1 ½ msk. salt.

Tillredes som *kokt gädda se:* N:o 389.

Serveras med smält smör och hårdkokta hackade ägg, holländsk-, ägg- eller citronsås.

400. Ugnstekt gös.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *ugnstekt gädda se:* N:o 392.

401. Gösfillet med champignonsås.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *gäddfillet med champignonsås se:* N:o 394.

402. Kokt id.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *kokt gädda se:* N:o 389.

Serveras med ägg- eller fisksås.

403. Kokt färsk sik.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *kokt gädda se:* N:o 389.

Serveras med smält smör och hårdkokta hackade ägg, holländsk-, ägg- eller citronsås.

404. Braxen i vinsås.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. braxen,	2 dcl. vin,
4 msk. smör,	salt,
1 ,, vetemjöl,	2—3 äggulor.
2 dcl. vatten,	

Smör och mjöl sammanfräsas, påspädes med vattnet och vinet, och smaksättes med salt. Den fjällade, rensade och sköljda fisken nedlägges i såsen och får sakta koka färdig. Braxen lägges upp på fat, såsen avredes med äggulorna och slås på fisken.

405. Ugnstekt braxen.

(f. 6 pers.)

1 ½—2 kgr. braxen,	2 msk. grädde,
1 ½ msk. salt,	2 ,, stötta skorpor,
3 ,, smör,	1 tsk. vetemjöl,
Till panering;	vatten.
1 äggvita,	

Sås: 1 msk. vetemjöl,
1 dcl. grädde,
fisk- el. köttbuljong,
salt.

Tillredes som *ugnstekt gädda se:* N:o 392.

406. Kokt torsk.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *kokt gädda se:* N:o 389. Man bör noga se till, att torsken under kokningen ej går sönder, emedan den är mycket löskokt.

Serveras med fisk-, ägg- eller holländsksås.

407. Ugnstekt torsk.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. torsk,	2 msk. stötta skorpor,
3—4 msk. smör,	1 ½ msk. salt,
1 ägg,	3 dcl. grädde.

Torsken rensas, sköljes och torkas. Den nedlägges i en med smör bestruken långpanna, överpenslas med uppvispat ägg, beströs med de stötta skorporna och saltet, och stekes i ugn. Då fisken börjar bliva brun överslås den med grädden och får steka tills den är färdig.

Serveras i sin sås.

408. Stekt flundra.

(f. 6 pers.)

Fisken skållas, inälvorna avlägsnas genom en inskärning som göres vid huvudet, varpå den sköljes och tillredes förövrigt som *stekta abborrar se:* N:o 388.

409. Stuvad lake I.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. lake,	½ ltr. vatten,
3 msk. smör,	1 tsk. socker,
3 „ vetemjöl,	saften av ½ citron,
1 „ salt,	1 äggula,
6 kryddpepparkorn,	½ dcl. grädde.

Laken skållas, skrapas vit, urtages och sköljes. Rommen, levern och mjölken tillvaratagas. Fisken skäres i bitar, vilka nedläggas i en smörbestruken kastrull, varvtals med smöret, vetemjölet, saltet och kryddpepparkornen. Sist påhälles vattnet och fisken får småkoka under tättstutande lock. Då den är nästan färdig, iläggas den sköljda levern och mjölken. Då

köttet lossnar vid benet är fisken färdig, upplägges på serveringsfat, garneras med den kokta levern och mjölken, jämte citronskivor. Såsen avsmakas med sockret och citronsaften, samt avredes med den uppvispade äggulan och grädden och slås varsamt över fisken.

Rommen befrias från hinnorna, litet av den kokta levern finhugges och blandas jämte litet god grädde i rommen, och klappas väl. Avsmakas med salt och finstött vitpeppar, uppläggas på assiett och garneras med finhuggen lök — om man så önskar — och serveras till smörgås.

410. Stuvad lake II.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. lake,	3 msk. vetemjöl,
vatten, salt,	3 dcl. mjölk,
6 kryddpepparkorn,	socker, salt,
2 msk. smör,	finriven muskott.

Laken skållas, skrapas vit, urtages och sköljes. Rommen, levern och mjölken tillvaratagas. Fisken skäres i bitar och kokas i kort spad, med litet salt och kryddpepparkornen. Litet senare iläggas den sköljda levern och mjölken. Då laken är färdigkokt, tagas bitarna ur spadet och uppläggas på fat; det avkokta spadet användes till såsen. Smör och mjöl sammanfräsas, påspädes småningom med mjölken, jämte fiskspad så mycket, att såsen blir lagom tjock. Den får koka några minuter, varefter den avsmakas med kryddorna och slås het över fisken. Rommen beredes på samma sätt som i föregående *se:* N:o 409.

411. Stekt lake.

(f. 6 pers.)

Laken skållas, skrapas vit, urtages, sköljes och torkas. Den klyves sedan, skäres i bitar och tillredes förövrigt som *stekta abborrar* *se:* N:o 388.

412. Ugnstekt. lake.

(f. 6 pers.)

Laken skållas, skrapas vit, urtages, sköljes och torkas. Tillredes som *ugnstekt gädda se:* N:o 392.

413. Strömmingslåda.

(f. 6 pers.)

400 gr. strömming,
1 ½ ltr. potatis,
½ lök,
1 ½ msk. salt,
½ tsk. finstött vitpeppar,
(tomat),
2 msk. ansjovisspad,
5 „ smör el. flott,
2 ägg,
4 dcl. mjölk,
1 ½ msk. stötta skorpor.

Strömmingen rensas, sköljes, huvud, ryggben och stjärt borttagas. Potatisen råskalas, sköljes, skäres i tunna skivor och klappas i linne. På bottnen av en smord form lägges ett varv potatis, därovanpå ett varv urbenad strömming, sedan litet smör, skalad finhuggen lök, samt salt, vitpeppar (och färsk tomat i skivor eller tomatpuré). Sedan radas återigen ett varv potatis, strömming, smör och kryddor, översta varvet bör vara potatis. Äggen vispas, mjölken och ansjovisspadet tillsättas och äggstanningen slås i formen. Ytan beströs med de stötta skorporna och smör lägges i bitar ovanpå. Lådan gräddas i ugn och serveras med ättika.

Ifall saltad strömming användes till anrättningen, bör den först urvattnas.

414. Stuvad strömming.

(f. 6 pers.)

¾ ltr. potatis (små),
½ kgr. strömming,
salt
8 kryddpepparkorn,
½ lök,
dill,
½ ltr. vatten,
½ msk. vetemjöl.

Potatisen råskalas, sköljes och nedlägges i gryta, ovanpå radas den rensade, sköljda och i bitar skurna strömmingen, varefter kryddorna och vetemjölet utrört i vattnet, tillsättas. Altsammans får koka under lock på mycket svag eld tills potatisen är mjuk.

415. Ugnstekt ål på halm.

Ålen dödas lättast genom att man håller den en stund i ättiksblandat vatten.

Ålen fläkes i ryggen, urtages, sköljes och torkas på linne, varefter ryggbenet bortskäres varsamt. Sedan saltas den lindrigt och får ligga ett par timmar. Halm lägges i en långpanna, däröver lägges ålen utbredd, med skinnsidan nedåt. Den penslas med uppvispat ägg, och insättes genast i en varm ugn. Efter en stund penslas den på nytt och stekes sedan färdig.

Serveras som särskild fiskrätt med skarpsås, eller till smörgåsbord.

416. Kokta nejonögon.

(f. 6 pers.)

¾ ltr. potatis,
½ kålrot,
vatten,
1 ½ msk. salt,
½ kgr. nejonögon.

Potatisen och kålroten råskalas, kålroten skäres i bitar varpå rotsakerna påsättas i kokande saltat vatten. Nejonögonen piskas i en bytta med grovt salt, sköljas väl och skäras i par cm. långa bitar. Då rotsakerna äro halvmjuka, tillsättas nejonögonen och alltsammans får koka på sakta eld tills anrättningen är färdig. — Upplägges på fat och serveras med fisksås *se:* N:o 589. Spadet användes till såsberedningen.

417. Kokt lutfisk.

(f. 6 pers.)

Vatten,
1 msk. salt,
1 ½ kgr. lutfisk.

Fisken kokas i så stora bitar som möjligt. De läggas i en duk och hörnen knytas ihop, samt nedläggas i kokande saltat vatten, att koka på sakta eld ungf. 10—15 min. Upplägges på serviett och serveras med mjölksås och smält smör.

418. Kräftpudding.

(f. 6 pers.)

20—30 kokta kräftor,
4 dcl. mjölk el. grädde,
1 ½ dcl. stötta skorpor,
3 ägg,
1 dcl. smält smör,
½ tsk. socker,
¼ „ finstött vitpeppar,
salt.

Kräftorna skalas, och kräftköttet finhugges. De stötta skorporna blötas i mjölken eller grädden; då de äro väl blötta iläggas kräftköttet jämte de väl vispade äggen, det smälta smöret och kryddorna, massan slås i en smord, brödbeströdd puddingform och kokas i vattenbad ungf. 1 tim.

Då puddingen är färdigkokt, stjälpes den upp på fat och serveras med vinsås.

Rätter av kött.

419. Halstrad biff.

(f. 6 pers.)

1 ¼ kgr. inre fillet,
smält smör el. matolja,
salt, finstött vitpeppar,
1 msk. smör,
persilja.

Köttet bör hava hängt 2—3 dagar, tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i ungf. 2 cm tjocka skivor, vilka bultas lätt. Skivorna doppas sedan i smält smör eller matolja och få ligga ett par timmar. Halstret upphettas och

biffarna stekas på god koleld några minuter på vardera sidan. Då de äro färdiga beströs de med salt och vitpeppar, uppläggas på värmt fat, med en bit gott smör och en liten persiljekvist på varje biff.

De serveras genast.

420 Biff.

(f. 6 pers.)

1 ¼ kgr. fillet,
smör till stekning,
salt, finstött vitpeppar,
2 lökar,
vatten.

Köttet som bör hava hängt 2—3 dagar, tvättas med en duk doppad i hett vatten. Det skäres i tjocka skivor vilka bultas lätt på båda sidor, men få ej gå sönder. En tunn stekpanna upphettas över frisk eld, litet smör brynes däri och biffarna iläggas att hastigt steka. Då de äro bruna på ena sidan, vändas de, beströs med salt och vitpeppar och stekas sedan färdiga på den andra sidan. Sedan biffarna upptagits urvispas pannan med litet hett vatten, som slås över biffarna. Löken skalas och skäres i skivor på tvären, brynes i smör och en lökskiva lägges på varje biff.

421. Chateaubriand.

(f. 6 pers.)

1 kgr. inre fillet,
matolja el. smält smör,
salt, finstött vitpeppar,
2 dcl. buljong,
1 ½ msk. gott smör, rört till skum,
2 msk. finhackad persilja.

Köttet bör hava hängt 2—3 dagar och tvättas med en duk doppad i hett vatten, och skäres i ungf. 3 cm. tjocka skivor, vilka bultas lätt. Skivorna doppas sedan i matolja eller smält smör. Den sköljda persiljan hackas fin och blandas i 1 ½ msk. rört smör. Biffarna stekas hastigt på båda sidor i het panna,

samt kryddas. De uppläggas på värmt fat, pannan urvispas med den kokande buljongen, som slås över biffarna. En bit av persiljesmöret lägges på varje biff.

422. Biff à la Stroganoff.

(f. 6 pers.)

1 kgr. fillet el. benfritt innanlår,
5 msk. smör,
salt, finstött vitpeppar.
½ lök,
2 msk. vetemjöl,
vatten el. buljong,
2 dcl. grädde,
2 msk. tomatpuré,
1 ,, senap,
1—2 ättiksgurkor.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i skivor. Skivorna bultas och skäras därpå i tärningar. Kötttärningarna brynas hastigt i smör och beströs sedan med litet salt, vitpeppar, finhuggen lök och vetemjöl och få brynas ännu en stund. Litet vatten eller buljong och grädde påspädes, får ett uppkok och blandningen slås i en kastrull. Pannan urvispas med vatten eller buljong som slås i kastrullen över biffen. Då alla köttärningarna sålunda blivit stekta, få de sakta koka i kastrullen tills de äro möra. Just innan biffen serveras, smaksättes den ytterligare med tomatpurén, senapen och de skalade i tärningar skurna ättiksgurkorna.

423. Biff i gryta.

(f. 6 pers.)

1 kgr. fillet, innanlår el. bog,
smör till stekning,
2 lökar,
vatten el. buljong,
1 ½ ltr. potatis,
salt, finstött vitpeppar,
1 dcl. svagdricka.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i skivor på tvären och bultas väl. Dessa brynas hastigt i smö-

ret, jämte den skalade och i skivor skurna löken och pannan urvispas med vatten eller buljong. I en upphettad smord gryta nedläggas varvtals den råskalade i skivor skurna potatisen, de stekta biffarna, löken, jämte kryddorna. Drickat och det urvispade spadet slås över. Anrättningen får nu sakta koka under lock tills köttet är mört.

424. Späckad oxfillet.

(f. 6 pers.)

1 kgr. fillet,
100 gr. späck,
6 msk. smör,
1 „ salt,
3 msk. vetemjöl,
vatten,
3 dcl. sur grädde,
3 tsk. enbär.

Köttet, som hängt några dagar, tvättas väl med en duk doppad i hett vatten och späckes sedan med fina späckstrimlor. Det bestrykes med kallt smör på alla sidor, rullas i en blandning av saltet och mjölet och brynes i resten av smöret. Litet kokande vatten och grädden påspädes småningom, de krossade enbären iläggas och köttet får sakta steka under lock tills det kännes mört.

Såsen silas och serveras till köttet.

Köttet kan även späckas med champignoner, men då uteslutas enbären.

425. Grytstek I.

(f. 6 pers.)

2—2 ½ kgr. innanlår,
2 msk. smör,
1 lök,
1 morot,
6 kryddpepparkorn,
1 msk. vetemjöl,
1—1 ½ msk. salt,
(1 msk. ättika),
vatten.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
1 dcl. grädde,
buljong el. vatten.

Innanlår lämpar sig bäst, men vilket annat köttigt stycke som hälst ur lår eller bog kan även användas.

Köttet, som bör hava hängt några dagar, tvättas med en duk doppad i hett vatten och bultas väl. Smöret brynes i en stekgryta, köttet nedlägges och brynes på alla sidor. Steken bör vändas med tillhjälp av tvenne träskedar utan att sticka däri med gaffel, att köttsaften ej må sippra ut. Då köttet är väl brynt, iläggas löken, den ansade moroten och kryddpepparkornen, varpå steken beströs på båda sidor med mjölet och saltet. Efter en stund påspädes (ättikan och) helt litet kokande vatten, ett tättslutande lock pålägges, grytan flyttas på svag eld, varefter noga bör tillses, att spadet ej torkar in. Under stekningen vändes steken några gånger och då köttet är mört tages det upp på varmt fat.

Mjölet brynes i spadet, grädden tillsättes och får koka, varpå buljong eller vatten påspädes så mycket, att såsen blir lagom tjock, får koka en stund, avsmakas, silas och serveras till steken.

426. Grytstek II.

(f. 6 pers.)

2—2 ½ kgr. innanlår,
2 msk. smör,
1 „ vetemjöl,
1 „ salt,
8 kryddpepparkorn,
5 vitpepparkorn,
1 lagerblad,
1 lök,
1 msk. ättika,
2 „ kognak,
2 rensade ansjovisar,
½ msk. sirap,
vatten.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
1 dcl. grädde,
buljong el. vatten.

Tillredes som *grytstek I se:* N:o 425.

427. Surstek.

(f. 6 pers.)

2—2 ½ kgr. innanlår,
2 ltr. svagdricka,
4—5 dcl. ättika,
2 tsk. vitpepparkorn,
1 tsk. kryddpepparkorn,
1 bit ingefära,
2 dcl. socker,
enriskvistar jämte bär.

Drickat och ättikan blandas och kryddorna tillsättas. Det med kallt vatten tvättade och lätt bultade köttet nedlägges i denna lag, enriskvistar läggas under och över köttet. Köttet kan användas efter 3—4 dagar, men håller sig till och med 2—3 veckor. Då köttet skall stekas, sköljes det väl, torkas och stekes som *grytstek I se:* N:o 425.

Ett annat lämpligt sätt att förvara kött någon tid är att nedlägga det i *mjölk*.

428. Rostbiff.

(f. 6 pers.)

2 ½—3 kgr. rostbiff el. fransyska,
(1 msk. smör),
1 msk. salt,
vatten.

Sås: 3 msk. vetemjöl,
2 ,, tomatpuré,
1—2 tsk. senap,
vatten, salt.

Köttet, som bör hava hängt några dagar, tvättas med en duk doppad i hett vatten och bultas väl. Rostbiffen lägges i en smord långpanna med filleten uppåt och insättes i het ugn. Då den är brun beströs den med saltet och litet kokande vatten tillsättes då och då. Steken begjutes ofta med spadet, och ett smort papper kan påsättas, ifall steken blir för brun. Man beräknar, att rostbiffen behöver ½ tim. stekning till varje

kgr. kött. Då rostbiffen är färdig, lägges den upp på varmt fat, garneras med skrapad pepparrot och serveras med *helstekt lök se:* N:o 510 och *kokt ris se:* N:o 571.

Mjölet brynes i spadet, kokande vatten tillsättes så mycket, att såsen blir lagom simmig, varefter den får koka litet och smaksättes med tomatpuré, senap och salt. Såsen silas och skummas, om den är för fet.

429. Köttrullader.

(f. 6 pers.)

1 ¼ kgr. fillet el. benfritt innanlår,
100 gr. späck,
salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning,
2 msk. vetemjöl,
vatten el. buljong,
½ dcl. grädde.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i tunna skivor, vilka bultas väl. Varje skiva beströs med litet salt och vitpeppar, en späckstrimla pålägges, varefter de rullas ihop och ombindas hårt. Rulladerna brynas i smör, överströs med mjöl och påspädes med kokande vatten eller buljong och få sakta koka under lock tills de kännas möra. Snöret tages bort och rulladerna uppläggas på fat. Såsen vispas upp med grädden, silas och slås över rulladerna.

430. Kalops.

(f. 6 pers.)

1 ½—2 kgr. yttre lår el. bog,
smör till stekning,
1 lök,
7 dcl. vatten,
8 kryddpepparkorn,
1 ½ msk. salt,
3 ,, vetemjöl,
1 dcl. grädde.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i skivor på tvären och bultas väl. Dessa brynas hastigt i smör jämte den skalade och i skivor skurna löken och pannan ur-

vispas med vatten. I en upphettad smord gryta nedlägges köttet varvtals med löken, kryddorna, vetemjölet och det urvispade spadet slås över. Anrättningen får nu sakta koka under lock tills köttet är mört. Köttet tages upp på fat, såsen uppvispas med grädden och slås över köttet.

431. Biffpaj.

(f. 6 pers.)

¾ kgr. fillet, innanlår el. bog,
smör till stekning,
2 lökar,
vatten el. buljong,
1 ltr. potatis,
salt, finstött vitpeppar,
½ sats smördeg I *se:* N:o 136 el. smördeg III, N:o 138.

Tillredes som *biff i gryta se:* N:o 423 med den skillnad, att de brynta biffarna, potatisskivorna jämte kryddorna nedläggas i en smord form. Ett lock av utkavlad smördeg pålägges och tryckes fast vid formkanten. Med rester av smördegen kan locket garneras. Pajen gräddas i ugn 1—2 tim.

432. Köttstufning.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. framdelsrygg el. bringa,
1—1 ½ ltr. vatten,
1—1 ½ msk. salt,
8 kryddpepparkorn,
1 lök,
2 knippen persilja,
1 morot,
¼ kålrot,
2 ltr. potatis.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och benen knäckas. Det påsättes i hett vatten och då vattnet kokar upp, skummas det, kryddorna, löken, persiljan, jämte ½ ltr. av den skalade potatisen tillsättas. Alltsammans får koka under tättslutande lock tills köttet är nästan mjukt och potatisen mosat sig, varefter den ansade, i skivor skurna moroten, den i tärningar skurna kålroten och resten av potatisen iläggas.

Stuvningen får ytterligare koka tills köttet och rotsakerna äro fullkomligt mjuka. Litet finhuggen persilja kan tillsättas.

433. Pepparrotskött.

(f. 6 pers.)

2 kgr. framdelsrygg el. bringa,
2 ltr. vatten,
1 msk. salt.

Sås: 2 msk. smör,
1 ½ msk. vetemjöl,
½ ltr. köttspad,
1 tsk. ättika,
salt, socker,
4—5 msk. riven pepparrot.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och benen knäckas. Det påsättes i kokande vatten och då vattnet kokar upp, skummas det, saltas och får sakta koka under lock tills köttet är mjukt. Det tages upp på fat och skäres i bitar. Smör och mjöl sammanfräsas, ½ ltr. av spadet silas och påspädes småningom. Såsen får koka några minuter och smaksättes med ättikan, salt och socker och slås i såsskålen på den rivna pepparroten.

434. Biff à la Lindström.

(f. 6 pers.)

1 kgr. malet nötkött,
3 kokta el. stekta rödbetor
4 „ potäter,
1 msk. silverlökar (syltade),
2 „ kapris,
3 ägg,
salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning,
2 lökar.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
1 ½ dcl. grädde,
buljong,
1—2 msk. tomatpuré,
1—2 tsk. senap,
salt.

Det malade köttet drives med de skalade rödbetorna och potäterna, syltlöken och kaprisen 2 ggr. genom köttkvarn. De uppvispade äggen jämte kryddorna tillsättas och färsen arbetas smidig. Med tvänne i vatten doppade knivar formas biffar, vilka stekas på båda sidor i smör i tjock stekpanna. Den skalade, i skivor skurna löken brynes likaså i smör och en lökskiva lägges på varje biff.

Smöret i pannan tillsättes med vetemjölet, brynes en stund, varpå grädden och kokande buljong påspädes så mycket, att såsen blir lagom tjock. Den avsmakas och serveras till biffarna.

435. Köttbullar.

(f. 6 pers.)

700 gr. benfritt nötkött,
1 ½ dcl. grädde,
2 ,, vatten (el. svagdr.),
1 ½ ,, stötta skorpor,
1—2 ägg,
½ lök,
2 msk. smör,
salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
1 dcl. grädde,
vatten el. buljong,
salt.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och drives 3 ggr. genom köttkvarn. Grädden och vattnet blandas med de stötta skorporna och få stå att svälla, varefter den inarbetas i det malade köttet jämte de uppvispade äggen. Löken skalas, finhackas och fräses i smöret, får svalna något,

varpå smöret silas i färsen. Kryddorna tillsättas och massan arbetas tills den blir smidig och sammanhängande. Med tvenne i ljumt vatten doppade skedar formas runda bullar, vilka stekas bruna i smör i tjock stekpanna. Då de äro väl bruna, påhälles litet kokande vatten och bullarna få sakta steka under lock, tills de äro färdiga.

Såsen i pannan brynes med vetemjölet, påspädes med grädden, och vatten eller buljong tillsättes så mycket, att den blir lagom tjock, får koka några minuter, avsmakas, silas och slås över bullarna.

436. Köttbullar av kokt kött.

(f. 6 pers.)

400 gr. kokt el. stekt kött,
200 ,, rökt skinka,
200 ,, kokt potatis,
1 msk. smör el. flott,
½ lök,
salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning,

Sås: 1 msk. smör,
1 lök,
1 ½ msk. vetemjöl,
3 dcl. grädde,
1 ,, buljong,
2 tsk. tomatpuré,
salt.

Köttet, skinkan och den skalade potatisen drivas genom köttkvarn. Den i smöret eller flottet brynta, skalade finhuggna löken jämte kryddorna tillsättas och färsen arbetas väl. Med tvenne träskedar formas därav runda bullar, som brynas i smör.

Smöret brynes med den skalade finhuggna löken jämte vetemjölet, påspädes med grädden och den kokande buljongen, får koka en stund, varefter såsen avsmakas, silas och serveras till bullarna.

437. Köttfärs.

(f. 6 pers.)

700 gr. benfritt nötkött,
1 ½ dcl. grädde,
2 ,, vatten (el. svagdr.),
1 ½ ,, stötta skorpor,
1—2 ägg,
½ lök,
2 msk. smör,

salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning.

Till pensling:

1 ägg,
2 msk. stötta skorpor.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
1 dcl. grädde,
vatten el. buljong,
salt.

Färsen tillblandas på samma sätt som färsen till *köttbullar* se: N:o 435.

Smör smältes i en långpanna, färsen lägges däri och formas till en avlång bulle. Ytan jämnas väl, penslas med uppvispat ägg, beströs med de stötta skorporna och sättes i ugn att få vacker brun färg. Den påspädes då och då med litet kokande vatten och överöses ofta under stekningen. Till stekningen åtgår ungf. 1 tim.; då den är färdig upptages färsen på fat.

Såsen i pannan brynes med vetemjölet, påspädes med grädden, och vatten eller buljong tillsättes så mycket, att den den blir lagom tjock, får koka några minuter, avsmakas och silas.

438. Färsfyllt kålhuvud.

(f. 6 pers.)

1 medelstort kålhuvud,
vatten, salt,
Färs: se: *köttbullar* N:o 435,
2 msk. smör,

1 msk. farinsocker,
½ ,, salt,
buljong el. vatten.

Från kålhuvudet lossas bladen, förvällas några minuter i lindrigt saltat vatten, tills bladen äro böjliga, varefter de få avrinna. De lösa bladen radas kring färsen i form av ett kålhuvud, vilket ombindes väl med segelgarn. Smör brynes i en gryta, däri nedlägges kålhuvudet; då det är väl brynt på alla sidor, överströs sockret och saltet. För att förhindra vidbränning, kunna ett par späckskivor eller några vispkvistar läggas på botten av grytan under kålhuvudet. Litet kokande vatten eller buljong påspädes, och kålhuvudet får sakta koka under lock ett par timmar eller tills kålen är mjuk.

Serveras i sin sås.

439. Kåldolmar.

(f. 6 pers.)

1 stort kålhuvud, vatten, salt,
1 ½ dcl. risgryn, vatten, salt.
Köttfyllning:
½ kgr. benfritt nötkött,
2 msk. smält smör el. flott,
½ dcl. stötta skorpor,
1 „ vatten,
1 ½ dcl. grädde,
salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning,
1 msk. farinsocker,
½ „ salt,
buljong eller vatten,
1 dcl. grädde.

Från kålhuvudet lossas bladen, förvällas några minuter i lindrigt saltat vatten, tills bladen äro böjliga, varefter de få avrinna och den tjockaste delen av huvudet bortskäres. — De väl sköljda risgrynen kokas mjuka i rikligt vatten, tillsatt med salt, och frånsilas. — Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och drives några ggr. genom köttkvarn. Det smälta smöret eller flottet, de stötta skorporna, vattnet, grädden och kryddorna tillsättas och färsen arbetas väl. De mindre bladen finhackas och blandas jämte risgrynen i färsen. På varje blad sättes 1 msk. av fyllningen, bladen hoprullas och dolmarna brynas i smör i stekpanna. De radas därefter i en smord gryta, litet socker och salt strös över och pannan urvispas efter varje stekning med litet kokande buljong eller

vatten, och slås över dolmarna i grytan. Kåldolmarna få sakta koka under lock tills bladen äro mjuka, varefter de tagas upp på fat.

Såsen uppvispas med grädden, silas och slås över dolmarna. Om man så vill, kan såsen även avredas med litet vetemjöl och smaksättas med senap.

440. Surkålspastej.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. surkål,	½ sats *köttbullar se* N:o 435.
2 msk. smör	½ „ *smördeg I se:* N:o 136.
3 „ farinsocker,	½ „ „ *III se:* N:o 138.
buljong eller vatten,	

Surkålen sköljes väl i varmt vatten, får noga avrinna och skäres litet finare. Därefter brynes den i smöret, smaksättes med sockret, och kokande buljong eller vatten påspädes litet i sänder och kålen får badda mjuk. Den brynta något avsvalnade kålen jämte köttbullarna med sin sås, radas varvtals i en form. Ett lock av utkavlad smördeg pålägges och tryckes fast vid formkanten. Med resten av smördegen kan locket garneras. Pastejen får grädda i ugn ungf. 1 tim.

I stället för surkål kan vitkål användas, den finhackas, brynes i smöret, påspädes med buljong eller vatten och smaksättes med socker, salt och ättika.

441 Kalvstek.

4—5 kgr. kalvstek el. njursteken,	salt.
2—3 msk. smör,	vatten.

Sås: 3 msk. vetemjöl,
2 ½ dcl. god grädde.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och bultas. I en smord lång panna nedlägges steken med inre lårsidan uppåt och insättes i het ugn. Sedan den är brynt, ingnides salt, steken vändes och kokande vatten påspädes. Då steken är brun på andra sidan saltas den och överöses mycket ofta med sitt spad. Till stekningen åtgår 3—4 timmar.

Steken tages upp på fat; spadet i pannan tillsättes med vetemjölet, får koka en stund, grädden påspädes, varpå såsen får ett uppkok och silas.

Om köttet får ligga i mjölk några dagar, blir steken mör och god.

442. Kalvbog i gryta.

(f. 6 pers.)

2 kgr. kalvbog el. -sida,	salt,
2 msk. smör,	1 dcl. vatten,
1 ,, vetemjöl,	gräddblandad mjölk.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och styckas i mindre bitar. Smöret brynes i en het gryta, köttbitarna läggas i och få brynas väl på alla sidor. Bitarna överströs med vetemjölet och salt, spädes med det kokande vattnet och få sakta steka under tättslutande lock. Köttet vändes då och då, under det att man emellanåt påspäder gräddblandad mjölk. Då köttet är mört, tages det upp och litet vetemjöl ivispas, om såsen ej är tillräckligt simmig. Den får ett uppkok, avsmakas och silas.

443. Wienerschnitzel.

(f. 6 pers.)

2 kgr. innanlår el. njurstek av kalv,	smör till stekning.
2 msk. salt,	1 citron,
2 dcl. vatten,	benfri ansjovis,
1 ½ ,, stötta skorpor,	1 msk. kapris.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, och skäres på tvären i tjocka skivor, vilka bultas och formas avlånga. Saltet upplöses i vattnet, skivorna doppas däri och vändas i stötta skorpor. De stekas hastigt gulbruna på båda sidor i rikligt smör, varpå de läggas på värmt fat och såsen slås över. På varje schnitzel lägges en citronskiva, en hoprullad ansjovis och litet kapris.

444. Kalvkotletter.

(f. 6 pers.)

9 kotletter,
1 ägg
1 ½ dcl. stötta skorpor,
1 msk. salt,
¼ tsk. finstött vitpeppar,
smör till stekning,
buljong el. vatten,
1 dcl. grädde.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten. Ryggbenet lösgöres och kotletterna utskäras så, att ett revben blir kvar i varje. Kotletterna bultas och formas, penslas med uppvispat ägg och doppas i en blandning av stötta skorpor, salt och vitpeppar. Smör brynes i en tjock stekpanna, och kotletterna stekas däri på bägge sidor. Litet kokande buljong eller vatten påspädes, varpå kotletterna sedan få sakta steka några minuter. De tagas upp på fat, såsen uppvispas med grädden, får ett uppkok och silas över kotletterna.

445. Kalvjärpar.

(f. 6 pers.)

2 kgr. slaksida av kalv,
3 msk. smör,
2 ,, finhuggen persilja,
salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning,
3 msk. vetemjöl,
7 dcl. mjölk.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten. Benen och de tjockaste hinnorna lösgöras och köttet skäres i små

fyrkantiga bitar, vilka bultas väl. Smöret gnides med den finhuggna persiljan, en bit därav lägges på varje skiva, beströs med salt och peppar, varefter skivorna hoprullas och ombindas hårt. Smör brynes i en tjock stekpanna och rulladerna brynas häri på alla sidor, beströs med vetemjöl och få därefter ytterligare brynas en stund, varefter de slås i en kastrull med kokande mjölk. Pannan urvispas efter varje stekning med litet kokande vatten och slås i kastrullen. Järparna få sedan sakta koka under lock, tills de äro möra. Snöret tages bort, järparna uppläggas på fat och såsen silas över. — Om såsen ej är tillräckligt tjock, kan den avredas med litet vetemjöl.

446. Griljerad kalvbringa.

(f. 6 pers.)

2 kgr. kalvbringa el. bog,
2 ltr. vatten,
salt,
lök,

Till panering:
1 ägg,
2 dcl. gräddblandad mjölk,
1 ½ dcl. stötta skorpor,
salt, finstött vitpeppar,
smör till stekning.

Sås: 1 ½ msk. vetemjöl,
1 dcl. grädde,
spad,
2 tsk. tomatpuré,
1 ,, senap.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och benen knäckas. Det påsättes i kokande saltat vatten tillika med löken, och då spadet kokar upp, skummas det väl och köttet får koka på sakta eld, tills det är nästan färdigt.

Köttet skäres i jämna bitar, vilka doppas i uppvispat ägg ock mjölk och vändas i en blandning av stötta skorpor, salt och vitpeppar. Smör brynes i en långpanna, bitarna radas i

och sättes i het ugn att stekas gulbruna på vardera sidan. Då och då påspädes litet av spadet där köttet kokat och bitarna överösas ofta.

De tagas upp på fat då de äro möra; spadet i pannan fräses med vetemjölet, påspädes med grädden, och spad tillsättes så mycket, att såsen blir lagom tjock, får koka några minuter, avsmakas och silas.

447. Kalvfrikassé.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. kalvbog el. sida,
1 ½ ltr. vatten,
1 lök,
10 kryddpepparkorn,
1 bit ingefära,
dillstjälkar,
salt,

Sås:
2 msk. smör,
3 „ vetemjöl,
7 dcl. spad,
1 tsk. socker,
citronsaft el. ättika,
1—2 äggulor.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och benen knäckas. Köttet påsättes därefter i kokande vatten, tillsatt med kryddorna. Då köttet är mjukt, skäres det i passliga bitar och spadet silas.

Smör och mjöl sammanfräsas, spadet påspädes småningom och får koka några minuter. Såsen smaksättes med socker, citronsaft eller ättika och avredes med de uppvispade äggulorna och slås över köttet.

Frikassén garneras med citronskivor.

448. Kalvfärskotletter.

(f. 6 pers.)

700 gr. benfritt kalvkött,
3 ägg,
2—3 dcl. mjölk, grädde el. buljong,
1 dcl. stötta skorpor,
1 „ smält smör,
salt, finstött vitpeppar.

Till panering:
1 ägg,
1 ½ dcl. stötta skorpor,
smör till stekning.

Sås: 1 ½ msk. vetemjöl,
1 dcl. grädde,
buljong el. vatten,
salt.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, drives 3 ggr. genom köttkvarn och arbetas väl. De uppvispade äggen, jämte de övriga ingredienserna tillsättas och smeten arbetas smidig. Med tvenne i vatten doppade knivar formas avlånga kotletter, vilka penslas med uppvispat ägg, vändas i stötta skorpor och stekas på båda sidor i smör, i tjock stekpanna.

Smöret i pannan tillsättes med vetemjölet, brynes en stund, varpå grädden och kokande buljong eller vatten påspädes så mycket, att såsen blir lagom tjock. Den avsmakas och silas.

449. Fårstek.

(f. 6 pers.)

2—3 kgr. fårstek,
2 msk. senap,
1 liten morot,
1 lök,
vatten,
salt.

Sås: 3 msk. vetemjöl,
vatten,
1 tsk. senap,
1 msk. tomatpuré,
salt.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och bultas väl. Ytan bestrykes med senap, för att borttaga den fräna smaken från fårköttet. Steken lägges jämte den ansade kluvna moroten och den skalade löken i en långpanna, litet kokande vatten tillslås och steken insättes i het ugn. Då den är väl brynt, saltas den och överöses ofta under stekningen. Till stekningen åtgår ungf. 2—3 timmar.

Spadet i pannan tillsättes med vetemjölet, kokande vatten påspädes så mycket, att såsen blir lagom tjock, får koka några min., varpå såsen smaksättes och silas.

450. Fårsadel.

Njurarna och fettet borttagas från fårsadeln, revbenen knäckas och sidorna rullas inåt. Sadeln ombindes med snöre och tillredes på samma sätt som *fårstek* se: N:o 449.

Vid serveringen av fårsadeln frånskäras köttstyckena på båda sidor om ryggraden, skäras tvärs över i jämna skivor, vilka åter läggas på sadeln, så att den får sitt ursprungliga utseende.

451. Falsk fågel.

(f. 6 pers.)

2 kgr. fårstek,
3 msk. enbär,
1 ½ msk. ättika,
2 msk. smör,
1 msk. vetemjöl,
salt,
mjölk.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
1 ½ dcl. grädde,
vatten el. buljong.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och styckas i 2—3 delar. Enbären krossas litet, blandas med ättikan och köttstyckena ingnidas med blandningen och få stå ett dygn. Före stekningen avtorkas enbären. Smöret brynes i en gryta, köttstyckena nedläggas och brynas på alla sidor. Då köttet är väl brynt, beströs det med vetemjölet och salt. Efter en stund påspädes litet kokande mjölk och köttet får sakta steka under tättslutande lock. Köttstyckena vändas då och då, under det man emellanåt påspäder mjölk. Då köttet är mört, skäres det upp på fat.

Vetemjölet brynes i spadet, grädden tillsättes och får koka, varpå vatten eller buljong påspädes så mycket, att såsen blir lagom tjock. Den får koka en stund, avsmakas och silas.

452. Fårkotletter.

(f. 6 pers.)

Tillredas som *kalvkotletter se:* N:o 444, men paneringen uteslutes.

453. Dillkött.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. fårbog och bringa,
1 ½ ltr. vatten,
1 ½ msk. salt,
dillstjälkar.

Sås: 1 ltr. spad,
3—4 msk. vetemjöl,
1 msk. socker,
3 „ ättika,
3 „ finhuggen dill.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och benen knäckas. Köttet påsättes därefter i kokande vatten, tillsatt med salt och dillstjälkar. Då köttet är mjukt, skäres det i passliga bitar och spadet silas.

Vetemjölet upplöses i litet kallt vatten och röres i 1 ltr. av spadet, får koka 10 min., varefter sockret, ättikan och den finhuggna dillen tillsättas och såsen slås över köttet.

454. Fårstuvning.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *köttstuvning se:* N:o 432.

455. Får i kål.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. fårbog och bringa,	1 kålhuvud,
1 msk. smör,	2 msk. salt,
vatten,	10 kryddpepparkorn.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i bitar, vilka hastigt brynas i mycket litet smör och pannan urvispas med vatten. I en gryta nedläggas varvtals de brynta köttbitarna och det sköljda sönderskurna kålhuvudet jämte kryddorna. Det urvispade spadet tillsättes — dock ej mer än att anrättningen gott kan badda utan att brinna vid. Till kokningen åtgår 3—4 tim. för att kålen skall bliva väl mjuk.

Anrättningen kan även tillagas sålunda, att köttet ej brynes före kokningen; dessutom kan litet i skivor skuren potatis serveras i stuvningen.

456. Får i ris med tomat.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. fårbog och bringa,	3—4 msk. tomatpuré,
1 msk. smör,	salt, finstött vitpeppar,
1 lök,	4 dcl. risgryn,
2 dcl. vatten,	buljong.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i bitar. Bitarna brynas i smöret med den skalade i skivor skurna löken och pannan urvispas med vatten. Köttbitarna nedläggas i en stengryta tillika med vattnet, tomatpurén och kryddorna. Risgrynen sköljas väl, läggas på köttet och buljong tillslås så mycket att det står över köttet. Ett tättslutande lock påsättes och anrättningen får badda i ugn 2—3 timmar utan omrörning.

Rester av höns- eller harstek kunna anrättas på ovanstående sätt.

457. Julskinka.

4—6 kgr. skinka,	*Till kokning:*
3 msk. salt,	vatten
2 „ socker,	
1 „ salpeter.	*Till panering:*
Saltlake:	1 msk. senap,
10 ltr. vatten,	3 „ stötta skorpor,
1 „ grovt salt.	1 „ socker.

Skinkan sköljes med kallt vatten och skrapas ren med en kniv, varefter den ingnides med en blandning av salt, socker och salpeter. En lake kokas av vattnet och saltet, skummas väl, får kallna, och däri nedlägges skinkan till ungf. 2 veckor.

Då skinkan tages ur laken och skall kokas, nedlägges den i kokande vatten med svålsidan uppåt och får sakta koka färdig. Sedan tages den upp, svålen avdrages och skinkan bestrykes med senap, överströs med stötta skorpor och socker och insättes i ugn att bliva brun.

458. Helstekt spädgris.

1 spädgris,	2 ltr. sura äpplen,
2 msk. salt,	vatten,
½ tsk. fintött ingefära,	smör el. späck.
½ „ „ vitpeppar,	

Sås: 2 msk. vetemjöl,
vatten el. buljong.

En väl rengjord spädgris gnides invändigt med salt, ingefära och vitpeppar, fylles därefter med äppelklyftor och hopsys sedan. Grisen lägges med ryggen uppåt i en smord långpanna samt stekes i ugn. Den gnides ofta med litet smör inknutet i en linnelapp eller späck, kokande vatten påspädes då och då och steken överöses flitigt. Till stekningen åtgår 2 ½—3

timmar. Då grisen är färdig upptages den på fat. Ryggen skäres på tvären i skivor, vilka åter läggas tillbaka på sin plats.

Såsen skummas, avredes med vetemjölet, och kokande vatten eller buljong påspädes så mycket att såsen blir lagom tjock, får koka några minuter, avsmakas och silas.

459. Svinkarré.

(f. 6 pers.)

2 kgr. karré,
½ citron,
{10 plommon,
{vatten,
salt, finstött vitpeppar,
vatten el. buljong.

Sås: 1 ½ msk. vetemjöl,
1 ,, tomatpuré,
2 tsk. senap.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, svålen bortskäres, karrén gnides med citron samt späckas med de i litet vatten kokta, urkärnade plommonen. Karrén lägges i en långpanna, insättes i varm ugn att steka, och litet kokande vatten eller buljong påspädes efter en stund. Då den är brun, beströs den med salt och vitpeppar och överöses ofta under stekningen. Till stekningen åtgår ungf. 2 timmar.

Det feta från såsen avskummas, och såsen avredes med vetemjölet, får koka några minuter, avsmakas och silas. Vid serveringen av karrén frånskäres filleten från ryggraden och skäres därpå tvärsöver i jämna skivor vilka åter läggas tillbaka på sin plats.

460. Fylld svinkotlett.

(f. 6 pers.)

1 ¼ kgr. utskuren svinfillet,
2—3 sura äpplen,
{10 plommon,
{vatten,
1 msk. smör,
salt, finstött vitpeppar,
vatten, el. buljong,

Sås: 1 msk. vetemjöl,
1 dcl. grädde.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten. En djup skåra skäres på ena sidan längs filleten. De skalade och i klyftor skurna äpplena, jämte i litet vatten kokade och urkärnade plommonen inläggas i köttet, varefter det hopsys. Smöret brynes i en gryta, filleten nedlägges och brynes väl på alla sidor, varefter den kryddas och påspädes med litet kokande vatten el. buljong. Den får sedan sakta steka under lock 1 ½—2 timmar, och vändes då och då, samt överöses med spadet. Då köttet är mört upplägges den på fat och skäres i tunna skivor.

Mjölet brynes i spadet, grädden tillsättes, och såsen får koka några minuter och silas.

461. Revbensspjäll.

(f. 6 pers.)

1 ½ kgr. revbensspjäll,
½ citron,
1 msk. salt,
½ tsk. finstött ingefära,
½ tsk. finstött vitpeppar,
5 plommon,
2 sura äpplen,
vatten.

Sås: 1 ½ msk. vetemjöl,
2 tsk. senap,
vatten.

Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, svålen borttages och benen knäckas. Ytan gnides med citron och köttet skäres i lagom stora bitar. Dessa radas i en långpanna med den köttiga sidan uppåt, beströs med kryddorna och insättas i het ugn att steka. Efter en stund påspädes litet kokande vatten, och ovanpå köttet radas plommonen och de i skivor skurna äpplena. Då köttbitarna äro vackert bruna, vändas de och få sedan steka tills köttet är mört. Under stekningen överöses de ofta med spadet.

Det feta från spadet avskummas, såsen avredes med vetemjölet, vatten tillsättes, får koka några minuter, smaksättes med senap och silas.

462. Griskotletter.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *kalvkotletter* *se:* N:o 444, men griskotletterna gnidas med citron före paneringen; paneringen kan även uteslutas.

463. Stekt fläsk i gryta.

(f. 6 pers.)

¾ kgr. lättsaltat svinkött,
2 msk. vetemjöl,
½ tsk. finstött vitpeppar,
3 dcl. vatten,
3 „ mjölk.

Köttet sköljes, torkas och skäres i skivor på tvären. Dessa doppas i en blandning av vetemjölet och vitpepparn, stekas hastigt i en het, smord stekpanna, och nedläggas i gryta. Det kokande vattnet påhälles, och köttet får sakta koka under lock tills det är mört. Mot slutet av kokningen tillsättes mjölken. — Fläskskivorna serveras i sin sås.

464. Skinkfärs.

(f. 6 pers.)

½ kgr. svinkött,
200 gr. benfritt kalvkött,
5 dcl. gräddblandad mjölk,
1 ägg,
salt, fintsött vitpeppar.

Svin- och kalvköttet tvättas med en duk doppad i hett vatten, skäres i bitar och drives 3 ggr. genom köttkvarn. Mjölken, det uppvispade ägget och kryddorna tillsättas, och färsen arbetas smidig. Den nedlägges sedan i en väl smord form

och gräddas i vattenbad i ugn ungf. 1 timme, varefter den stjälpes upp på fat och skäres i skivor.

465. Stekt orre.

(f. 6 pers.)

1 orre,
skummad mjölk.
Till stekning:
3 msk. smör,
½ msk. salt,
1 „ vetemjöl,
½ ltr. mjölk,

Sås: 2 dcl. grädde

Fågeln plockas och vingarna franskäras vid leden, varefter den svedes över en låga. Huden kringskäres kring knäleden och foten frånryckes så att senorna från lårbenet medfölja. Huden vid huvudet kringskäres likaså och neddrages, varefter halsen avhugges vid bröstet och matkrävan och luftstrupen uttagas. Inälvorna uttagas genom en öppning, som göres nedanom bröstbenet. Hjärtat och stenkrävan tillvaratagas; från hjärtat utprässas blodet, stenkrävan klyves och det inre urtages. Nu sköljes fågeln väl in- och utvändigt; halsskinnet och vingbenen hopbindas över ryggen med fötterna så att bröstet blir fritt.

Då fågeln är rengjord, förvälles den hastigt i mjölk före stekningen eller stekes den oförvälld och då lägges litet smör och persilja i fågeln som sedan hopsys.

Smöret brynes i en het järngryta, fågeln nedlägges och brynes väl på alla sidor, varefter den beströs med saltet och vetemjölet, påspädes första gången med litet kokande vatten och sedan med den kokande mjölken vari stenkrävan och hjärtat kokat. Fågeln överöses ofta under stekningen; därtill åtgår ungf. 2—3 timmar.

Såsen uppvispas med grädden, får ett uppkok och silas.

466. Stekt tjäder.

Tillredes som *stekt orre se:* N:o 465.

467. Stekta järpar.

Tillredas som *stekt orre se:* N:o 465.

468. Stekta ripor.

Tillredas som *stekt orre se:* N:o 465.

469. Stekta kycklingar.

Tillredas som *stekt orre se:* N:o 465.

470. Höns med ris.

(f. 6 pers.)

2 unghöns,
vatten, salt,
6 vitpepparkorn,
1 bit ingefära.

Sås: 1 msk. smör,
2 ,, vetemjöl,
6 dcl. spad,
1 tsk. socker,
citronsaft,
2 äggulor,
1 dcl. grädde.

Hönsen rengöras se: *stekt orre* N:o 465. De kokas därefter mjuka i kort spad tillsatt med litet salt, pepparkornen och ingefäran.

Smör och mjöl sammanfräsas, det silade spadet tillsättes och såsen får koka 10 min. Den smaksättes med sockret och citronsaft, och avredes ytterligare med de uppvispade äggulorna och grädden. Skinnet avdrages från hönsen, varpå de skäras i vackra bitar och uppläggas på fat med ångkokt ris *se:* N:o 572. Såsen slås över köttet och anrättningen garneras med citronskivor.

471. Stekt kalkon.

(f. 12 pers.)

1 kalkon,
200 gr. späck,
1 msk. salt,
3 msk. smör,
vatten.

Sås: 2 msk. vetemjöl,
1 dcl. god grädde,
salt,

Kalkonen bör hava hängt 4—5 dagar. Den rengöres *se: stekt orre* N:o 465, varefter den späckas på bröstet med fina späckstrimlor eller belägges den med tunna späckskivor, som fastbindas. 1 msk. av smöret brynes i en stekgryta, fågeln lägges i och får brynas på alla sidor, varefter den beströs med saltet och spädes med kokande vatten. Hjärtat och stenkrävan iläggas och fågeln får sakta steka under tättslutande lock 1 ½—2 tim., under det den överöses ofta och spädes. Då köttet är nästan mjukt, avhälles spadet och späcket borttages. Resten av smöret ilägges och grytan sättes utan lock i varm ugn. Litet av spadet tillsättes och härmed överöses kalkonen var tionde minut. Då den är vackert brun och köttet kännes mört tages den upp.

Spadet silas, skummas, avredes med vetemjöl, får koka några min., varefter grädden tillsättes och såsen avsmakas.

472. Stekt gås.

(f. 12 pers.)

1 gås,
½ citron,
1 ½ msk. salt,
½ tsk. finstött vitpeppar,
½ tsk. finstött ingefära,
1 ½ ltr. sura äpplen,
150 gr. plommon,
vatten, el. buljong.

Sås: 2—3 msk. vetemjöl,
vatten, el. buljong,
citronsaft.

Gåsen bör hava hängt 4—5 dagar. Den rengöres *se: stekt orre* N:o 465, gnides in- och utvändigt med citronen, och anrättas förövrigt som *helstekt spädgris se:* N:o 458.

473. Stekt and.

(f. 6 pers.)

2 änder,
vatten, salt, hö.
Till stekning:
2 msk. smör,
1 msk. salt,
1 ,, vetemjöl,
½ ltr. buljong el. vatten.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
buljong,
citronsaft,
senap,
salt.

Änderna rengöras se: *stekt orre* N:o 465. Då fåglarna äro rengjorda, förvällas de hastigt i saltat vatten tillsatt med hö. Smöret brynes i en het järngryta, fåglarna nedläggas och brynas väl på alla sidor, varefter de beströs med saltet och vetemjölet och påspädas med den kokande buljongen eller vattnet, litet i sänder. Fåglarna överösas ofta under stekningen; därtill åtgår ungf. 1 timme.

Det feta från spadet avskummas, såsen avredes med vetemjölet, påspädes med buljong, får koka några min., smaksättes med citronsaft, senap och salt, samt silas.

All sjöfågel bör användas så fort den är skjuten och anrättas förövrigt som ovanstående.

474. Harstek.

(f. 6 pers.)

1 hare,	*Till stekning:*
skummad mjölk,	3 msk. smör,
100 gr. späck.	1 ,, salt,
	1 ,, vetemjöl,
	½ ltr. mjölk.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
2 dcl. grädde,
salt.

Haren bör hava hängt några dagar innan den användes, varefter den flås, urtages och sköljes väl och får sedan ligga i vatten ett par timmar, ty då är det lättare att få av de hinnor som sitta under skinnet. Haren styckas sålunda, att fram- och bakbenen bortskäras, varefter ryggen styckas i två delar sedan slaksidorna och revbenen bortskurits. Frambenen bindas tillsammans med späckskivor emellan, likaså bakbenen och ryggstyckena, vilka dessutom späckas med små späckstrimlor. Den som inte tycker om den vilda smaken i köttet kan förvälla haren i skummad mjölk.

Smöret brynes i en het järngryta, harstyckena nedläggas och brynas väl på alla sidor, varefter de beströs med saltet och vetemjölet, påspädes första gången med litet kokande vatten och sedan med den kokande mjölken vari revbenen kokat. Köttet överöses ofta under stekningen och får steka tills det kännes mört.

Såsen avredes med vetemjölet, tillsättes med grädden, får ett uppkok, avsmakas och silas.

475. Renstek.

(f. 6 pers.)

2 kgr. renstek,	2 msk. smör,
mjölk, svagdricka el. ättiks-blandat vatten,	1 msk. salt,
	vatten, el. buljong,
50 gr. späck,	3—4 dcl. mjölk.

Sås: 2 msk. vetemjöl,
1 ½ dcl. grädde,
salt.

Om steken är frusen lägges den i mjölk, svagdricka eller ättiksblandat vatten för att tina upp, varefter den torkas, hinnorna borttagas och steken späckas med fina späckstrimlor. Smöret brynes i en het gryta och steken brynes däri på alla sidor och beströs med saltet. Litet kokande vatten eller buljong påspädes och steken får steka på sakta eld ungf. 3 timmar. Den överöses, spädes och vändes emellanåt. Mot slutet av stekningen påspädes den med mjölken. Då köttet kännes mört tages det upp.

Såsen avredes med vetemjölet, grädden tillsättes, får ett uppkok, avsmakas och silas.

476. Älgstek.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *renstek se:* N:o 475.

477. Häststek.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *grytstek I. se:* N:o 425.

Kött av äldre häst förvälles före stekningen i svagdricka, tillsatt med rotsaker.

478. Kokt tunga.

(f. 6 pers.)

1 färsk tunga, vatten, salt.

Tungan sköljes först i kallt, sedan i hett vatten, skrapas väl och påsättes i kokande saltat vatten. Den får sakta koka tills den kännes mjuk, till kokningen åtgår ungf. 3 timmar. Skinnet avdrages genast, tungan skäres i skivor och serveras

med *tomatsås se:* N:o 594, *sur pepparrotssås se:* N:o 602 eller överbliven steksås.

479. Leverstek.

(f. 6 pers.)

1 kalvlever,	1 msk. salt,
2 msk. smör,	vatten,
1 ,, vetemjöl,	gräddblandad mjölk.

Sås: 1 msk. vetemjöl,
vatten,
½ dcl. grädde,
salt.

Levern sköljes, får ligga 1 timme i kallt vatten, torkas och befrias från hinnorna. Smöret brynes i en het järngryta, levern nedlägges och brynes väl på alla sidor, varefter den beströs med vetemjölet och saltet, påspädes först med litet kokande vatten, sedan med gräddblandad mjölk. Levern får sakta steka ungf. 1 ½ timme och överöses ofta under stekningen.

Såsen avredes med vetemjölet, påspädes med litet kokande vatten samt grädden, får koka några minuter, avsmakas och silas.

480. Levergås.

(f. 6 pers.)

400 gr. överbliven leverstek,	1 lök,
400 ,, lättsaltat svinkött,	1 msk. smör,
1 ltr. potatis,	1 dcl. buljong el. vatten,
¼ tsk. finstött vitpeppar,	1 ½ dcl. överbliven steksås.

Levern och fläsket skäras i tunna skivor, som nedläggas i en smord form varvtals med de skalade och i skivor skurna potatisen, översta varvet bör utgöras av potatis. Litet vit-

peppar strös mellan varven och den skalade, i skivor skurna och i smöret brynta löken lägges på fläskskivorna. Buljongen eller vattnet jämte steksåsen hälles över. Ett smort papper knytes över formen och anrättningen stekes i ugn ungf. 1 timme.

Levergåsen kan även beläggas med ett lock av smördeg innan den gräddas i ugn.

481. Leverlåda.

(f. 6 pers.)

2 ½ dcl. risgryn,	4 msk. sirap,
2 ½ ,, vatten,	1 ,, salt,
1 ¼ ltr. mjölk,	¼ tsk. finstött vitpeppar,
1 ägg,	¼ ,, ,, mejram,
2 msk. smör,	2 dcl. sultanrussin,
¼ lök,	6 msk. riven lever.

Risgrynen sköljas väl och kokas i vattnet och mjölken tills de äro väl utsvällda, men ej riktigt färdigkokta, då de upphällas att kallna. Det uppvispade ägget, den finhuggna och i smöret brynta löken, sirapen, kryddorna, de sköljda russinen och levern blandas i den avsvalnade gröten. Blandningen slås i en smord form och gräddas i ugn ungf. 1 timme.

Serveras med smält smör.

Växträtter m. m.

482. Grönsallat med olja.

(f. 6 pers.)

Färsk sallat.	½ tsk. salt,
Sås:	¼ ,, finstött vitpeppar,
3—4 msk. matolja,	1 ,, socker,
2 ,, ättika	1 ,, senap.
el. citronsaft,	

Sallatsbladen rensas, sköljas, klappas i linne och skäras i bitar. Ättikan eller citronsaften blandas i oljan, smaksättes med kryddorna och såsen slås över sallaten.

483. Grönsallat med grädde.

(f. 6 pers.)

Färsk sallat,	1 msk. socker,
(1 liten färsk gurka).	1 tsk. senap,
Sås:	2 msk. ättika el. citronsaft,
2 hårdkokta ägg,	2 dcl. god grädde.

Sallatsbladen rensas, sköljas, klappas i linne och skäras i bitar. Från de hårdkokta äggen åtskiljas gulan och vitan, Gulorna gnidas väl med sockret och senapen, varpå ättikan eller citronsaften jämte den vispade grädden tillsättas. Såsen slås över sallaten som sedan garneras med de hackade äggvitorna.

484 Stuvad spenat.

(f. 6 pers.)

600 gr. färsk spenat,(el. 2 msk. torkad finstött spenat),	½ ltr. mjölk,
	2 tsk. salt,
vatten, salt,	1 msk. socker,
3 msk. vetemjöl,	2 ,, smör.

Spenaten rensas, sköljes och förvälles i lindrigt saltat vatten och får avrinna. Den finhackas därefter med vetemjölet. Smöret fräses och den finhackade spenaten lägges i, varefter den påspädes småningom med den kokande mjölken, får koka 10 min. och smaksättes. Hårdkokta ägg användas till garnering av stuvningen.

(Torkad spenat kokas i litet mjölk före användningen.)

Rabarberblad och *färska nässlor* stuvas på samma sätt.

Vattnet där spenaten blivit förvälld kan användas i stuvningen i stället för mjölken.

485. Spenatpudding.

(f. 6 pers.)

400 gr. färsk spenat, (el. 2 msk. torkad finstött spenat),
vatten, salt,
1 dcl. risgryn,
3 ,, vatten,
5 ,, mjölk,
1 msk. smält smör,
½ dcl. stötta skorpor,
2 ägg,
1 msk. socker,
1 ,, salt.

Spenaten rensas, sköljes och förvälles i saltat vatten, får avrinna och finhackas. (Torkad spenat kokas i litet mjölk före användningen). Risgrynen kokas mjuka i vattnet och mjölken, samt upphällas att kallna. I den avsvalnade gröten blandas spenaten, smöret, de stötta skorporna, de uppvispade äggulorna och kryddorna. Sist nedröras de till skum slagna äggvitorna. Blandningen slås i en smord form och gräddas i vattenbad i ugn.

486. Helkokt vitkål.

(f. 6 pers.)

1 vitkålshuvud,
vatten, salt,
4 msk. smör,
2 ,, stötta skorpor.

De yttre bladen från kålhuvudet borttages och kålhuvudet kokas mjukt i saltat vatten. Smöret brynes, de stötta skorporna iblandas och slås över det på serveringsfat upptagna kålhuvudet.

487. Stuvad vitkål.

(f. 6 pers.)

1 ltr. finhackad vitkål,
vatten, salt,
Till stuvning:
7 dcl. vatten,
3 msk. smör,
1 msk. vetemjöl,
2 ,, farinsocker,
½ ,, salt,
1 ,, ättika.

Den finhackade kålen förvälles i saltat vatten och tages upp på sikt att avrinna. Den påsättes sedan i 7 dcl. kokande vatten jämte smöret, och får koka på sakta eld tills den är fullkomligt mjuk. Stuvningen avredes med vetemjölet utrört i litet kallt vatten och smaksättes med socker, salt och ättika och får koka 10 minuter.

488. Brynt vitkål.

(f. 6 pers.)

1 vitkålshuvud,	1 msk. salt,
vatten, salt,	2 ,, farinsocker el. sirap,
4 msk. smör,	buljong el. vatten.

De yttre bladen från vitkålshuvudet borttagas, kålhuvudet förvälles i saltat vatten och får avrinna. Stocken utskäres och urhålkningen fylles med 2 msk. av smöret, saltet, sockret eller sirapen. Några stora blad läggas över öppningen och kålhuvudet ombindes med segelgarn. Det brynes sedan i resten av smöret på sakta eld tills det är brunt på alla sidor, varefter litet kokande vatten eller buljong påspädes. Kålhuvudet får koka under lock tills det är fullkomligt mjukt, varunder noga tillses, att det ej bränns. Det tages upp på fat, segelgarnet borttages och såsen slås över kålhuvudet.

Efter förvällningen kan vitkålen även finhackas och brynes då i smöret, påspädes med buljong eller vatten, samt smaksättes med socker, salt och ättika.

489. Kålbullar.

¾ kgr. vitkål, vatten,	6 msk. stötta skorpor,
1 ägg,	1 ,, smör,
4 msk. mjölk,	1 ,, salt,
1 ½ ,, vetemjöl,	⅛ tsk. finstött vitpeppar,
1 ½ ,, potatismjöl,	smör till stekning.

Sås: 2 msk. smör,
2 ,, vetemjöl,
1 dcl. mjölk el. grädde,
kålspad,
salt.

Kålen kokas mjuk i litet vatten och drives sedan genom köttkvarnen eller hackas riktigt fin. De övriga ingredienserna tillsättas och massan arbetas väl. Med tvänne skedar formas därav runda bullar, som brynas i smör i stekpanna.

Smöret och vetemjölet sammanfräsas, påspädes med mjölken eller grädden, och kålspad tillsättes så mycket, att såsen blir lagom tjock, får koka 10 min., avsmakas och serveras med bullarna.

Spenatbullar tillredas på samma sätt.

490. Surkålslåda.

(f. 6 pers.)

½ ltr. surkål,
vatten,
3 msk. smält smör,
2—3 ägg,
3 dcl. sur grädde el. mjölk,
1 msk. socker,
½ ,, salt,
2 ,, stötta skorpor.

Surkålen sköljes, förvälles och hackas litet finare. Däri blandas det smälta smöret, de uppvispade äggen, grädden eller mjölken och kryddorna. Blandningen slås i en smord form, beströs med de stötta skorporna och gräddas i ugn.

491. Rödkål.

Anrättas som vitkål.

492. Kokt blomkål.

(f. 6 pers.)

1 blomkålshuvud, (stort),
vatten,
salt,
socker.

Kålstocken och bladen borttagas och kålhuvudet får ligga i kallt vatten några timmar. Den förvälles hastigt i kokande vatten, överspolas med kallt vatten och påsättes åter i kokande vatten, tillika med kryddorna; får koka mjuk, men aktas att den ej faller sönder. Den upplägges på värmt fat och serveras med smält eller rört smör.

493. Stuvad blomkål.

(f. 6 pers.)

1 blomkålshuvud (litet),
vatten, salt,
Till stuvning:
2 msk. smör,
1 ,, vetemjöl,
2 dcl. grädde el. mjölk,
spad,
1 tsk. socker,
1 ,, salt.

Blomkålshuvudet rensas, delas i klyftor, vilka få ligga i kallt vatten några timmar. De kokas sedan mjuka i litet saltat vatten. Smör och mjöl sammanfräsas, påspädes med grädden el. mjölken och så mycket spad, att stuvningen blir lagom tjock, varefter den får koka några minuter och smaksättes. Blomkålsklyftorna iläggas, stuvningen får ett uppkok och serveras genast.

494. Blomkålspudding.

(f. 6 pers.)

1 blomkålshuvud (stort),
vatten, salt,
3 msk. smör,
2--3 msk. vetemjöl,
7 dcl. mjölk,
2 ägg,
1 tsk. socker,
1 ½ ,, salt,
2 msk. riven ost.

Blomkålshuvudet rensas, delas i klyftor, vilka få ligga i kallt vatten några timmar. De kokas sedan nästan mjuka i litet saltat vatten, få avrinna och nedläggas i en smord form.

Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken påspädes småningom, varefter blandningen får koka 10 min. och slås upp att kallna. Därpå iblandas de uppvispade äggen och kryddorna, och smeten slås över blomkålen i formen. Ytan beströs med den rivna osten och puddingen gräddas i ugn.

495. Kokt brysselkål.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *kokt blomkål se:* N:o 492.

496. Kokt savojkål.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *kokt blomkål se:* N:o 492.

497. Stuvad kålrabbi.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *stuvade morötter se:* N:o 547.

498. Kokta kronärtskockor.

(f. 6 pers.)

6 kronärtskockor, vatten, salt.

Kronärtskockorna skäras jämna under och de vassa taggarna avklippas. De sköljas väl och läggas i kokande, lindrigt saltat vatten, som bör nå till halva skockornas höjd och få koka under lock ungf. 1 tim. eller tills bladen lossna. De upptagas med hålslev och få avrinna. Serveras varma med rört smör.

499. Kokt sparris.

(f. 6 pers.)

1 kgr. sparris, vatten, salt.

Sparrisen sköljes, skrapas lätt och hopbindes i knippor, med knopparna vända åt samma håll. Knipporna nedläggas i kokande lindrigt saltat vatten och sparrisen får koka ungf.

20 minuter. Då den är mjukkokad, upptages den med hålslev, knipporna upplösas och sparrisen uppläggs på bruten servett.

Serveras med rört smör.

Spadet där sparrisen kokat, kan användas till grönsakssoppa.

500. Stuvad sparris.

(f. 6 pers.)

¼ kgr. sparris, vatten, salt,
(el. 1 liten burk inlagd sparris).
Till stuvning:
2 msk. smör,
1 „ vetemjöl,
2 dcl. grädde,
spad,
1 tsk. socker,
1 „ salt.

Sparrisen sköljes, skrapas lätt och skäres i jämna bitar. De kokas sedan mjuka i litet saltat vatten och anrättas som *stuvad blomkål se:* N:o 493.

501. Sparrispudding.

(f. 6 pers.)

150 gr. smör, rört till skum,
8 ägg,
1 dcl. vetemjöl,
salt, socker,
1 citron, rivna skalet,
8—9 dcl. gräddblandad mjölk,
½ kgr. sparris,
vatten, salt.

I det rörda smöret iröras äggulorna en i sänder. Vetemjölet, kryddorna, det rivna citronskalet, mjölken och de till skum slagna äggvitorna tillsättas. Sist iblandas de i litet saltat vatten kokade sparrisbitarna och massan slås i en smord, brödbeströdd form och gräddas i ugn.

502. Stuvad tomat.

(f. 6 pers.)

½ kgr. tomater,
2 msk. smör,
1 ½ „ vetemjöl,
2 dcl. grädde el. mjölk,
salt,
socker.

Tomaterna sköljas och skäras i bitar. Smör och mjöl sammanfräsas, grädden el. mjölken tillsättes och blandningen får koka en stund. Tomaten jämte litet salt och socker iblandas varsamt och stuvningen får därefter endast ett uppkok.

503. Stekta tomater.

(f. 6 pers.)

½ kgr. tomater,
1 ägg,
1 dcl. stötta skorpor,
1 tsk. salt,
smör till stekning.

Tomaterna sköljas och skäras i skivor, vilka doppas i det uppvispade ägget och sedan i en blandning av stötta skorpor och salt. Smör brynes i en stekpanna och däri stekas tomatskivorna på vardera sidan.

504. Tomatsallat.

(f. 6 pers.)

Tomaten sköljes, skäres i skivor och anrättas förövrigt som *grönsallat med grädde se:* N:o 483.

505. Risfyllda tomater.

(f. 6 pers.)

6 stora tomater,
1 dcl. risgryn, vatten, salt,
1 msk. smör,

Sås:
1 msk. smör,
inkråmet av tomaterna,
1 dcl. grädde,
1 tsk citronsaft.

Tomaterna sköljas och torkas väl. Ett lock utskäres i tomaterna, de urgröpas och fyllas med de i saltat vatten kokade och frånsilade risgrynen och smöret, varefter locken påläggas. Smöret och inkråmet av tomaterna blandas i en kastrull, och

däri nedläggas de fyllda tomaterna, vilka få sakta koka under lock några minuter. De tagas upp på fat, spadet tillsättes med grädden, avsmakas med citronsaften, och såsen slås över tomaterna.

506. Färsfyllda tomater.

(f. 6 pers.)

6 stora tomater,
1 msk. smör,
¼ lök,
1 dcl. finhackat stekt kött,
½ „ finhackade champignoner el. murklor,
1 msk. stötta skorpor,
3 „ grädde,
½ „ finhuggen persilja,
smör till stekning.

Tomaterna sköljas och torkas väl. Ett lock utskäres i tomaterna, vilka sedan urgröpas. Den finhackade löken brynes i smöret, det finhuggna köttet och svamparna tillsättas och brynas en stund, varpå de stötta skorporna, grädden och persiljan iblandas. Med denna färs fyllas tomaterna och locken påläggas. De fyllda tomaterna stekas i smör, inkråmet tillsättes och tomaterna överösas ofta under stekningen.

507. Gurksallat.

(f. 6 pers.)

1 medelstor gurka,
1 msk. salt,
1 ½ dcl. ättika,
2 tsk. socker,
¼ tsk. finstött vitpeppar,
1 msk. finhuggen dill och persilja.

Gurkan skalas från blomändan mot stjälken och skäres i tunna skivor. Saltet strös mellan skivorna och gurkan får stå en stund att safta sig. Laken bortslås, och ättikan tillsatt med kryddorna slås över gurkskivorna, som sedan beströs med dillen och persiljan.

508. Stuvad växtmärg.

(f. 6 pers.)

1 ltr. växtmärg i tärningar,
3 dcl. vatten,
1 msk. salt,
1 ,, socker,
saften av ½ citron,
2 msk. smör,
1 ,, vetemjöl,
2 äggulor,
1 dcl. god grädde.

Växtmärgen kokas mjuk i vattnet tillsatt med saltet, sockret och citronsaften. Smöret och mjölet sammanfräsas, spadet där växtmärgen kokat påspädes småningom, såsen får koka ne stund och växtmärgen iläggès. Stuvningen avredes ytterligare med de uppvispade äggulorna och grädden.

509. Kokt purjolök.

(f. 6 pers.)

8 purjolökar (späda),
vatten, salt.

Lökarna befrias från rötterna och övre delen av bladen och nedläggas i kokande, lindrigt saltat vatten att koka mjuka. Då de äro färdigkokta, upptagas de med hålslev på fat.

Serveras varma med rört smör.

510. Helstekt lök.

(f. 6 pers.)

12 lökar (mindre),
vatten, salt,
2 msk. smör,
2 tsk. farinsocker,
1 ,, salt,
1 dcl. buljong.

Lökarna skalas och kokas halvmjuka i saltat vatten och få avrinna. Smöret brynes i en stekpanna, lökarna brynas där och beströs med sockret och saltet. Den kokande buljongen tillsättes och lökarna få sakta steka färdiga under lock.

511. Lökpudding.

(f. 6 pers.)

1 spansk lök,	3 ägg,
3 rödlökar,	4 dcl. gräddblandad mjölk,
2 msk. smör,	½ „ växt- el. köttbuljong,
3 „ stötta skorpor,	1 tsk. salt,
4 dcl. risgryn,	1 „ socker,
vatten, salt,	1/8 „ finstött vitpeppar.

Lökarna skalas, finhackas och brynas i smöret, varefter de stötta skorporna iblandas och brynas. De sköljda risgrynen kokas mjuka i saltat vatten och frånsilas. Den avsvalnade löken, risgrynen, de uppvispade äggulorna, mjölken, buljongen och kryddorna sammanblandas; sist nedröras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan slås i en smord form och gräddas i ugn.

512. Färsfylld lök.

(f. 6 pers.)

6 spanka lökar,	3 msk. smör,
vatten, salt,	1 „ stötta skorpor,
¼ sats köttfärs *se:* N:o 437,	buljong.

Lökarna skalas och kokas halvmjuka i saltat vatten. Ett lock utskäres i varje lök, vilka sedan urhålkas. De fyllas med köttfärs, vari en del av det finhuggna inkråmet från lökarna blivit blandat, varefter locken påläggas. Smöret brynes i en stekpanna, de fyllda lökarna nedläggas däri, överösas med smöret i panna, beströs med de stötta skorporna och insättas i varm ugn. Då lökarna äro brynta, påspädes litet kokande buljong och de få sedan sakta steka med slutet lock tills de äro färdiga; överösas ofta under stekningen.

Serveras varma i sin sås.

513. Kokta spritärter.

(f. 6 pers.)

3 ltr. spritärter,
vatten, salt,
1 knippa persilja,
2 msk. smör.

Ärtskidorna spritas. De spritade ärterna påsättas i kokande, litet saltat vatten tillsatt med den sköljda persiljeknippan, och få koka mjuka. Vattnet frånsilas och ärterna omskakas med smöret.

514. Släpärter.

(f. 6 pers.)

3 ltr. åkerärter,
vatten, salt.

Ärtskidorna sköljas och påsättas i kokande vatten. Då de äro nästan färdiga tillsättes salt och ärtskidorna få koka mjuka. Vattnet avhälles och släpärterna serveras med rört smör.

515. Stuvade sockerärter.

(f. 6 pers.)

1 ltr. späda ärtskidor,
3 dcl. spritade ärter,
10 späda morötter,
1 ltr. vatten,
2 msk. smör,
1 ,, socker,
1 msk. salt,
2 ,, vetemjöl,
(1 tsk. ättika),
2 msk. finhuggen dill och persilja.

Ärtskidorna rensas, sköljas och påsättas med de spritade ärterna och de ansade morötterna i kokande vatten. Smöret jämte sockret och saltet iröras och stuvningen får koka tills ärterna och morötterna äro mjuka. Spadet avredes med vetemjölet utrört i litet kallt vatten. Stuvningen får koka 10 min., varefter (ättikan och) den finhugga dillen och persiljan tillsättas.

516. Stuvade gröna ärter.

(f. 6 pers.)

5 dcl. torra ärter,
1 ½ ltr. vatten,
3 msk. smör,
2 msk. socker,
1 ½ ,, salt.

Ärterna rensas, sköljas och få ligga i vatten ungf. 12 timmar. De påsättas sedan med samma vatten och få koka tills de äro fullkomligt mjuka. Om vattnet är hårt, tillsättes vid kokningen soda av en ärts storlek. Smöret iblandas och stuvningen smaksättes med sockret och saltet.

517. Stuvad lins.

(f. 6 pers.)

200 gr. lins,
2 ltr. vatten,
2 msk. socker,
3 ,, smör,
1 ½ msk. vetemjöl,
1 ,, salt,
(1 tsk. ättika).

Linsen rensas, sköljes och påsättes i det kalla vattnet jämte sockret att koka mjuk. Smöret iblandas, och spadet avredes med vetemjölet utrört i litet kallt vatten. Stuvningen får därefter koka 10 min. och smaksättes med saltet (och ättikan).

518. Kokta färska bönor.

(f. 6 pers.)

1 kgr. späda bönor,
vatten, salt,
3 msk. smör.

Bönorna rensas, sköljas och påsättas i kokande litet saltat vatten att koka mjuka. Vattnet frånsilas och bönorna omskakas med smöret.

519. Stuvade gröna bönor.

(f. 6 pers.)

½ kgr. färska (el. 6 dcl. saltade) bönor,
vatten, salt,
2 msk. smör,
3 „ vetemjöl,
8 dcl. mjölk,
1 msk. socker,
1 „ salt,
finriven muskott.

Bönorna rensas, sköljas och skäras på snedden i fina strimlor. De påsättas i kokande litet saltat vatten och få koka mjuka, varefter vattnet frånsilas. Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken tillsättes, får koka 10 min., bönorna iläggas, varefter stuvningen smaksättes och får ett uppkok.

Saltade bönor vattläggas före kokningen.

Då man använder torkade bönor, böra de ligga i blöt några timmar innan de anrättas.

520. Stuvade gröna bönor med äpplen.

(f. 6 pers.)

½ kgr. färska gröna bönor,
1 ltr. vatten,
salt,
2 msk. smör,
3 msk. vetemjöl,
3—4 sura äpplen,
1 msk. socker,
citronsaft.

Bönorna rensas, sköljas och skäras på snedden i fina strimlor, vilka kokas mjuka i vattnet tillsatt med litet salt. Smör och mjöl sammanfräsas och påspädes med spadet där bönorna kokat. De skalade, i bitar skurna äpplena tillsättas och få koka sönder i såsen. Nu iläggas de frånsilade bönorna och stuvningen smaksättes med sockret och litet citronsaft och får ett uppkok.

Serveras till kötträtter.

521. Stuvade bruna bönor.

(f. 6 pers.)

4 dcl. bruna bönor,
2 ltr. vatten,
3 msk. smör,
2 ,, vetemjöl,
2 msk. socker,
1 ,, salt,
3—4 msk. ättika.

De torra bönorna rensas, sköljas och få ligga i vattnet ungf. 12 tim., de påsättas sedan med samma vatten och få koka tills de äro fullkomligt mjuka. Smöret tillsättes, spadet avredes med vetemjölet utrört i litet kallt vatten, varefter stuvningen får koka 10 min, och smaksättes med kryddorna och ättikan.

522. Biff av bruna bönor.

(f. 6 pers.)

4 dcl. bruna bönor,
1 ltr. vatten,
100 gr. rökt skinka,
1 ½ dcl. stötta skorpor,
1 ½ ,, mjölk,
2 ägg,
2 msk. smör,
½ lök,
1 msk. salt,
¼ tsk. finstött vitpeppar,
smör till stekning,
1 lök.

De torra bönorna sköljas och kokas mjuka i vattnet, varefter de drivas jämte skinkan par ggr. genom köttkvarn. De stötta skorporna, mjölken, de uppvispade äggen, den finhuggna och i smöret brynta löken jämte kryddorna inarbetas i färsen. Därav formas biffar, vilka stekas i smör. Den skalade i skivor skurna löken brynes i smör och en lökskiva lägges på varje biff.

Serveras som särskild rätt med grönsaker. Biff av ärter och lins tillredes på samma sätt.

523. Kokt potatis.

Potäter,
vatten, salt.

Potatisen tvättas väl, skalas tunnt och får ligga i kallt vatten innan den sättes i kokvattnet. Gammal potatis på-

sättes i kallt och nypotatis i kokande saltat vatten. Potatisen kokas på sakta eld i kort spad under lock. Då den är färdigkokt, avhälles vattnet noga, locket borttages och kastrullen ställes en minut tillbaka på hällen och skakas några tag, varefter potatisen täckes med en hopviken duk.

524. Nypotatis i smörsås.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. nypotatis,
½ ,, vatten,
4 msk. smör,
salt,
2—3 msk. finhuggen persilja.

Potatisen sköljes, skrapas och påsättes i det kokande vattnet tillika med smöret och litet salt, och får därefter sakta koka under lock. Då potatisen är färdigkokt tillsättes persiljan.

525. Stekt potatis.

(f. 6 pers.)

1 ltr. kokt potatis,
3 msk. smör el. flott,
2 tsk. salt,
1 ,, socker,
2 msk. stötta skorpor.

Den kokta potatisen skalas, trillas i en blandning av stötta skorpor, salt och socker och brynes i smöret eller flottet. Potäterna kunna även stekas skurna i skivor. Under stekningen beströs de med de stötta skorporna, saltet och sockret.

526. Stuvad potatis.

(f. 6 pers.)

¾ ltr. kokt potatis,
2 msk. smör,
2—3 msk. vetemjöl,
½ ltr. mjölk,
salt, finstött vitpeppar,
(socker),
2 msk. finhuggen persilja.

Den kokta potatisen skalas och skäres i bitar. Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken påspädes och såsen får koka 10 minuter. Potatisen, kryddorna och den finhackade persiljan tillsättas, varefter stuvningen får ett uppkok.

527. Stuvad potatis med äpplen.

(f. 6 pers.)

3/4 ltr. potatis, vatten,	1/2 dcl. grädde,
2—3 syrliga äpplen,	1 msk. smör,
1 dcl. vatten,	1/2 tsk. salt.

Potatisen råskalas, sköljes och skäres i små tärningar, vilka kokas halvmjuka i vatten. Vattnet frånsilas och 1 dcl. nytt vatten tillsättes jämte de skalade, i tärningar skurna äpplena och de övriga ingredienserna, varefter stuvningen får koka tills potatisen är mjuk.

Serveras till kötträtter.

528. Fransk potatis.

(f. 6 pers.)

1 1/2 ltr. potatis,	salt.

Potatisen råskalas, sköljes, skäres i tunna skivor eller avlånga bitar vilka torkas väl på linne. De kokas en stund i ej för het flottyr, upptagas, få avrinna och kallna. Nu nedläggas de på nytt i het flottyr, ej för mycket på en gång, och kokas färdiga. De svälla då ut och få vacker färg. Potatisen får avrinna på läskpapper och omskakas därefter i servett med fint salt.

Serveras till stekt kött och fisk.

529. Hötad potatis.

Potatisen tvättas, torkas och hötes i varm ugn eller i het aska.

530. Potatismos.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. potatis,
vatten, salt,
3 msk. smör,
2 dcl. mjölk,
1 tsk. socker,
1 msk. salt.

Potatisen råskalas, sköljes och kokas mjuk i saltat vatten, varefter potatisen som varm drives genom purépress eller sönderkrossas med stöt eller gaffel. Smöret blandas i moset och den kokande mjölken tillsättes småningom under kraftig rörning, så att moset blir vitt och pösigt; smaksättes med sockret och saltet.

531. Potatismoslåda.

(f. 6 pers.)

1 ltr. potatis,
vatten, salt,
3 msk. smör,
2 dcl. mjölk,
2 tsk. socker,
1 msk. salt,
1—2 ägg,
2 msk. stötta skorpor.

Tillredes som *potatismos se:* N:o 530. De uppvispade äggen nedröras i moset som slås i en smord form, överströs med de stötta skorporna och gräddas i varm ugn.

532. Fransk potatispudding.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. potatis,
1 dcl. smält smör,
½ msk. salt,
1 tsk. socker,
3 ägg,
1 ½ dcl. grädde,
2 msk. stötta skorpor.

Potatisen sköljes och hötes i ugn. Ur skalen kramas innanmätet, som sedan sönderkrossas och uppblandas med smöret och kryddorna. Äggulorna vispas med grädden och blandas i moset, sist nedröras de till skum slagna äggvitorna. Massan slås i en smord form, överströs med de stötta skorporna och gräddas i varm ugn.

533. Potatiskroketter.

(f. 6 pers.)

1 ltr. potatis,	1/8 tsk. vitpeppar,
vatten, salt,	*Till panering:*
2 äggulor,	2 äggvitor,
½ msk. salt,	1 ½ dcl. stötta skorpor
1 tsk. socker,	

Potatisen sköljes och kokas mjuk i saltat vatten, varefter potatisen som varm drives genom purépress eller sönderkrossas med stöt eller gaffel. De uppvispade äggulorna jämte kryddorna iblandas och moset arbetas väl. Härav formas med tvänne skedar bollar, som trillas i uppvispad äggvita och sedan i de stötta skorporna. De kokas gulbruna i flottyr och få avrinna på läskpapper.

534. Potatisstänger.

Smeten till potatisstänger tillredes på samma sätt som *potatiskroketter se:* N:o 533. Härav formas fingertjocka stänger, som sedan skäras av i ungf. 5 cm. långa bitar. Dessa penslas med lätt uppvispad äggvita trillas i stötta skorpor och stekas på smord plåt i ugn eller i smör i stekpanna.

535. Potatislåda med ost.

(f. 6 pers.)

1 ltr. kokt potatis,	3 ½ dcl. gräddblandad mjölk,
2 msk. riven ost,	½ msk. salt,
3 „ smör	1 „ socker,
2 ägg,	2 „ stötta skorpor.

Den kokta potatisen skalas, skäres i skivor, vilka nedläggas i smord form med riven ost och smörklickar mellan varven. Äggen vispas med mjölken, kryddorna tillsättas och blandningen slås över potatisen. Ytan beströs med de stötta skorporna och lådan gräddas i ugn.

Serveras med kötträtter.

536. Potatislåda med tomat.

(f. 6 pers.)

1 ltr. kokt potatis,	3 msk. stötta skorpor,
2—3 tomater,	3 ,, smör.
salt,	

Potatisen skalas, skäres i skivor och nedlägges i smord form varvtals med den i skivor skurna tomaten och litet salt. Ytan beströs med de stötta skorporna och smöret lägges i bitar ovanpå. Lådan insättes i ugn att få vacker färg.

Serveras till kötträtter eller som särskild rätt.

537. Potatislåda med lök.

(f. 6 pers.)

1 ltr. kokt potatis,	4 ½ dcl. gräddblandad mjölk,
1 spansk lök (liten),	1 msk. salt,
3 msk. smör,	2 ,, stötta skorpor.
2 ägg,	

Tillredes som *potatislåda med ost se:* N:o 535.

Löken nedlägges skuren i skivor och brynt i smör mellan potatisvarven.

538. Potatissallad.

(f. 6 pers.)

½ ltr. kokt potatis,	½ tsk. senap,
1 kokt rödbeta,	1 ,, socker,
1 salatshuvud (litet).	2 ,, ättika,
Sås:	2 msk. matolja,
2 ägg, hårdkokta,	1 dcl. god grädde,
¼ tsk. salt,	1 msk. kapris.

Potatisen och rödbetan skalas och skäres i strimlor. Salatshuvudet sköljes, får avrinna och skäres fint. Allt detta blandas och lägges i en karott.

Äggulorna gnidas med saltet, senapen och sockret, ättikan och oljan tillsättas droppvis, varefter den uppvispade grädden iblandas. Såsen slås över salladen som omröres försiktigt med en gaffel. Kaprisen och de i strimlor skurna äggvitorna strös över.

539. Potatisplättar.

(f. 6 pers.)

5—6 potatisar,
½ ltr. mjölk,
2 dcl. vetemjöl,
salt,
smör till stekning.

Potatisen råskalas och rives på rivjärn. Det rivna moset, mjölken, vetemjölet och salt sammanblandas, varefter smeten får stå en timme. Plättpannan upphettas, penslas med smält smör och häri gräddas sedan av smeten plättar.

Serveras varma med lingonmos.

540. Rostade kastanjer.

(f. 6 pers.)

½ kgr. kastanjer,
grovt salt.

Kastanjerna sköljas, torkas, och i spetsen av varje kastanj skäres ett kors, varefter de läggas i en järnpanna med lock, inbäddade i grovt salt. Pannan ställes i ugn eller över glöd, varunder pannan omskakas då och då. Efter ungf. 20—30 min. äro kastanjerna genomrostade och kunna då med lätthet skalas.

Kastanjerna serveras med rört smör.

541. Kokta sockerrötter.

(f. 6 pers.)

1 ltr. sockerrötter,
vatten, salt.

Sockerrötterna skrapas och skäras i lagom stora bitar och läggas efterhand i ättiksblandat vatten. De påsättas i lindrigt

saltat vatten och få koka mjuka, varefter de tagas upp, få avrinna och serveras med rört smör.

542. Stuvade sockerrötter.

(f. 6 pers.)

1 ltr. sockerrötter,
vatten, salt,
2 msk. smör,
1 ,, vetemjöl,
2 msk. finhuggen persilja,
citronsaft.

Sockerrötterna skrapas och skäras i lagom stora bitar och läggas efterhand i ättiksblandat vatten. De kokas mjuka i kort spad tillsatt med litet salt. Smör och mjöl sammanfräsas, spädes med spadet och sockerrötterna iblandas. Stuvningen får koka 10 min., varefter persiljan och citronsaft tillsättas.

543. Kokta jordärtskockor.

(f. 6 pers.)

Tillredas som *kokta sockerrötter se:* N:o 541.

544. Stuvade jordärtskockor.

(f. 6 pers.)

Tillredas som *stuvade sockerrötter se:* N:o 542.

545. Kokta morötter.

(f. 6 pers.)

½ kgr. morötter,
vatten, salt,
½ tsk. socker,
2 msk. smör,
1 ,, finhuggen persilja.

Morötterna skrapas, sköljas och skäras i fina tärningar eller strimlor. De kokas mjuka i saltat vatten tillsatt med sockret. Vattnet frånsilas och morötterna omskakas med smöret och persiljan.

546. Glacerade morötter.

(f. 6 pers.)

½ ltr. små morötter (karotter),	1 msk. socker,
vatten, salt,	2 dcl. buljong,
2 msk. smör,	1 msk. finhuggen persilja.

Morötterna sköljas, förvällas i saltat vatten och skalas. De fräsas sedan i kastrull i smöret och en del av sockret, varefter buljongen tillslås och morötterna få koka mjuka under lock. Sedan tillsättes resten av sockret och morötterna få koka utan lock tills buljongen kokat i hop och morötterna blivit glacerade; garneras med finhuggen persilja.

547. Stuvade morötter.

(f. 6 pers.)

½ kgr. morötter,	2 msk. smör,
½ ltr. vatten,	1—2 ,, vetemjöl,
salt,	2 ,, finhuggen persilja.
1 tsk. socker,	

Morötterna skrapas, sköljas och skäras i tärningar eller strimlor och kokas mjuka i vattnet tillsatt med litet salt och sockret. Smör och mjöl sammanfräsas, spädes med spadet (och litet grädde eller mjölk, om man så önskar). Morötterna blandas i stuvningen, får koka 10 min., varefter persiljan tillsättes.

548. Morotslåda.

(f. 6 pers.)

¾ kgr. morötter,	3 msk. smält smör,
vatten, salt,	2 ägg,
2 ½ dcl. stötta skorpor,	salt, socker,
2 ½ ,, mjölk,	(finriven muskott).

Morötterna sköljas väl och kokas mjuka i saltat vatten. De skalas sedan och rivas på rivjärn, varefter de övriga ingredienserna iblandas. Massan slås i en smord form och gräddas i ugn.

549. Morotspudding.

(f. 6 pers.)

1 ½ dcl. risgryn,
4 „ vatten,
½ ltr. mjölk,
1 msk. smör,
½ kgr. morötter,
vatten, salt,
1 msk. mandel,
1 „ salt,
1 „ farinsocker,
2 ägg,
2 msk. stötta skorpor,
1 „ smör.

Risgrynen sköljas och påsättas i kokande vatten, varefter den kokande mjölken småningom påspädes. Då grynen äro mjuka tillsättes smöret, och gröten slås upp att kallna. De sköljda morötterna kokas mjuka i saltat vatten, varefter de skalas och rivas på rivjärn. I den avsvalnade gröten blandas morotsmoset, den skållade finhuggna mandeln, kryddorna och de uppvispade äggen. Smeten slås i en smord form, beströs med de stötta skorporna och smöret sättes i bitar ovanpå. Puddingen gräddas i ugn.

550. Brynta kålrötter.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. kålrotstärningar,
3 msk. smör el. flott,
1 msk. salt,
1—2 msk. sirap el. farinsocker.

Kålrotstärningarna brynas i gryta i smöret eller flottet. Kryddorna tillsättas och kålrötterna få sakta steka under lock tills de äro mjuka, varunder grytan omskakas då och då.

551. Rotmos.

(f. 6 pers.)

1—2 kålrötter,
vatten, salt,
2 msk. smör,
1 „ vetemjöl,
1 dcl. mjölk,
salt, finstött vitpeppar,
socker.

Kålrötterna skalas, sköljas, skäras i bitar och kokas mjuka i litet saltat vatten samt söndermosas. Smör och mjöl sammanfräsas, varefter kålrotsmoset och mjölken tillsättas under kraftig rörning, så att moset blir pösigt; får koka och smaksättes med kryddorna.

552. Kålrotslåda.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *morotslåda se:* N:o 548.

553. Brynta rovor.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *brynta kålrötter se:* N:o 550.

554. Fyllda rovor.

(f. 6 pers.)

10 små rovor,
vatten, salt,
Fyllning:
1 msk. smör,
½ dcl. stötta skorpor,
1 ägg,
½ dcl. mandel,
1 msk. socker,
1 tsk. salt,
1/8 „ finstött vitpeppar,
1 ½ msk. smör,
1 „ stötta skorpor.

Rovorna sköljas väl och kokas mjuka i saltat vatten och få svalna. De skalas sedan och urgröpas. I det sönderstötta

innanmätet blandas smöret, de stötta skorporna, det uppvispade ägget, den skållade finhackade mandeln och kryddorna. Med denna massa fyllas rovorna. Smöret brynes i en stekpanna, rovorna läggas däri, överösas med smöret, beströs med de stötta skorporna och insättas i varm ugn, samt överösas även under stekningen då och då.

Serveras till kötträtter.

555. Stuvade rovor.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *stuvade morötter se:* N:o 547.

556. Rovmos.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *rotmos se:* N:o 551.

557. Rovlåda.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *morotslåda se:* N:o 548.

558. Stekt selleri.

(f. 6 pers.)

1—4 sellerier,
vatten, salt,
1 ägg,
1 dcl. stötta skorpor,
smör till stekning.

Sellerierna skalas, sköljas och kokas mjuka i saltat vatten. De skäras i skivor, vilka doppas i det uppvispade ägget och sedan i de stötta skorporna. Smör brynes i en stekpanna, vari selleriskivorna stekas bruna på vardera sidan.

559. Fyllda sellerier.

(f. 6 pers.)

6 medelstora sellerier,
vatten, salt,
Fyllning:
inkråm från sellerierna,
2 msk. smör, rört till skum,
1 ägg,
2 msk. stötta skorpor,
salt,

Sås:
1 msk. smör,
1 dcl. grädde,
1 tsk. vetemjöl,
sellerispad,
(socker),
citronsaft,
salt.

Sellerierna skalas, sköljas och kokas halvmjuka i saltat vatten. De urgröpas och en del av innanmätet kokas mjukt i litet vatten, varefter massan passeras. Däri blandas smöret, det uppvispade ägget, de stötta skorporna och litet salt. Med denna blandning fyllas sellerierna, vilka sedan nedläggas i kastrull med smöret och grädden, och få sakta koka färdiga under lock. Sellerierna läggas upp på fat, och såsen avredes med vetemjölet, påspädes med så mycket sellerispad att såsen blir lagom tjock, får koka, avsmakas och slås över sellerierna.

Sellerierna kunna även fyllas med köttfärs.

560. Kokt rättika.

(f. 6 pers.)

Tillredes som *kokta morötter se:* N:o 545.

561. Rättikssallat.

(f. 6 pers.)

1 medelstor rättika,
1 tsk. salt,
1 dcl. god sur el. söt grädde.

Rättikan skalas, sköljes och skäres i tunna skivor, vilka nedläggas i en salladier. Litet salt strös emellan varven och grädden slås över.

562. Stuvade rediser.

½ ltr. rediser,
vatten, salt,
1 msk. smör,
2 msk. vetemjöl,
4 dcl. gräddblandad mjölk,
socker, salt.

Rediserna skalas, skäras i bitar eller i skivor och kokas mjuka i saltat vatten. (Vatten användes just så mycket att rediserna gott kunna koka utan att brinna vid). Smör och mjöl sammanfräsas, mjölken och redisspadet tillsättas, får koka en stund, rediserna iläggas, varefter stuvningen smaksättes och får ett uppkok.

563. Rödbetssallat.

(f. 6 pers.)

1 ltr. rödbetor,
½ msk. nejlikor,
2—3 msk. socker,
3 dcl. utblandad ättika.

De sköljda rödbetorna kokas i vatten eller insättas i varm ugn för att stekas mjuka, varefter de skalas och skäras i tunna skivor. Skivorna nedläggas i burk varvtals med socker och nejlikorna och ättikan slås över.

564. Rödbetssallat med pepparrot.

(f. 6 pers.)

3 dcl. kokt riven rödbeta,
1 „ riven pepparrot,
½ tsk. salt,
2—3 msk. ättika,
(2 „ sur grädde).

Alla uppräknade ingredienserna sammanblandas och sallaten serveras till kötträtter.

565. Stuvade rödbetsstjälkar.

(f. 6 pers.)

Stora saftiga rödbetsstjälkar rengöras och skäras på snedden i fina strimlor. Tillredas som *stuvade gröna bönor se:* N:o 519.

566. Mangold.

Av mangoldväxten användas blad, stjälkar och rötter.

Bladen stuvas som spenat, se N:o 484.

Stjälkarna kokas som sparris, se N:o 499 eller stuvas som *gröna bönor*, se N:o 519.

Rötterna användas till köttstuvning på samma sätt som andra rotsaker.

567. Septemberpudding.

(f. 6 pers.)

2 dcl. sockerärter,
6 msk. tomatpuré,
2 dcl. färska bönor,
5 kokta rödbetor (små),
4 ,, potatisar,
2 ägg,
2 dcl. gräddblandad mjölk,
salt,
4 msk. stötta skorpor,
2—3 msk. smör.

Sås: 2 msk. smör,
1 ,, vetemjöl,
1 dcl. grädde,
ärt- och bönspad,
salt.

De i kort spad kokade sockerärterna, tomatpurén, de kokade bönorna, de i skivor skurna rödbetorna och potatisen nedläggas i en smord form. De uppvispade äggen blandas med mjölken, litet salt tillsättes och blandningen slås i formen. Ytan beströs med de stötta skorporna och smöret sättes i bitar ovanpå, varefter puddingen gräddas i ugn.

Smör och mjöl sammanfräsas, grädden tillsättes och så mycket ärt- och bönspad att såsen blir lagom tjock. Den får koka 10 min. avsmakas och serveras till puddingen.

568. Stekt svamp.

(f. 6 pers.)

1 ltr. rensad svamp,
vatten, salt,
3—4 msk. smör,
½ lök,
2 msk. stötta skorpor,
4 dcl. söt el. sur grädde,
salt, finstött vitpeppar.

Den rensade svampen förvälles i saltat vatten, får avrinna och finhackas. Den skalade finhuggna löken brynes i smöret, den finhackade svampen tillsättes och brynes, varefter de övriga ingredienserna iblandas och alltsammans får koka en stund.

Saltad svamp vattlägges före användningen.

Då man använder torkad svamp, bör den ligga i blöt några timmar innan den anrättas. En del svampar t. ex. rörsopp, kantarellen, blodriskan och champignonen förvällas ej före stekningen.

569. Stuvad svamp.

(f. 6 pers.)

1 burk inlagd svamp,	svampspadet,
3 msk. smör,	3 dcl. grädde el. mjölk,
½ „ vetemjöl,	salt, finstött vitpeppar.

Den i bitar skurna svampen brynes lätt i smöret. Svampspadet tillsättes och kokas ihop, sedan iröres vetemjölet jämte grädden el. mjölken och kryddorna, varefter stuvningen får koka 10 min. och avsmakas.

570. Svampbullar.

(f. 6 pers.)

3 dcl. förvälld, finmalen svamp,	1 msk. smör,
1 dcl. malet stekt kött,	¼ lök,
1 „ stötta skorpor,	1 ägg,
1 „ grädde,	salt, finstött vitpeppar,
	smör till stekning.

Löken skalas, finhackas och brynes i smöret samt sammanblandas med de övriga ingredienserna. Med tvänne i ljumt vatten doppade skedar formas runda bullar, vilka stekas bruna i smör i tjock stekpanna.

Serveras med kokt potatis.

571. Kokt ris.

(f. 6 pers.)

2 dcl. risgryn, vatten, salt.

Risgrynen sköljas först i kallt, sedan i varmt vatten. Rikligt med vatten uppkokas med litet salt, grynen iläggas och få koka mjuka, varpå de slås upp på durkslag och överspolas med kallt vatten. Risgrynen insättas därpå i ugn att bliva varma och omröras då och då med en gaffel att de ej klibba tillsammans.

572. Ångkokt ris.

(f. 6 pers.)

2 dcl. risgryn,
2 msk. smör,
½ msk. salt,
½ ltr. vatten.

Risgrynen sköljas först i kallt, sedan i varmt vatten. De blandas med smöret, saltet och det kokande vattnet i en kastrull eller mugg, som nedsättes i vattenbad att koka under lock tills grynen äro mjuka.

573. Risbård.

(f. 6 pers.)

3 dcl. risgryn,
vatten, salt,
2 msk. smält smör,
2 äggulor.

Risgrynen sköljas först i kallt, sedan i varmt vatten. Rikligt med vatten uppkokas med litet salt, grynen iläggas och få koka mjuka, varpå vattnet frånsilas. Det smälta smöret, och de uppvispade äggulorna blandas till grynen. Alltsammans slås i en smord och brödbeströdd bårdform, gräddas i ugn och stjälpes upp på fat.

574. Stekt ris.

(f 6 pers.)

2 dcl. risgryn,
1 msk. smör,
½ msk. salt,
4 dcl. vatten.

Risgrynen sköljas först i kallt, sedan i varmt vatten. Smöret brynes i en gryta, grynen iröras, varefter saltet och det kokande vattnet tillsättas, och grynen få utan omrörning sakta steka under lock tills de äro mjuka.

575. Riskroketter.

(f. 6 pers.)

1 dcl. risgryn,
vatten, salt,
½ msk. salt,
¼ tsk. finstött vitpeppar.

Sås:
1 msk. smör,
2 ,, vetemjöl,
2 dcl. mjölk,

Till panering:
2 äggvitor,
2 dcl. stötta skorpor.

De sköljda risgrynen kokas mjuka i saltat vatten, vattnet frånsilas och riskroketterna tillredas förövrigt som *fiskkroketter se:* N:o 196.

576. Rispudding med rödbeta.

(f. 6 pers.)

1 dcl. risgryn,
3 ,, vatten,
1 ,, mjölk,
salt,
2 stekta rödbetor,
2 ägg,
3 dcl. mjölk,
salt,
1 msk. riven ost,
1 ,, smör.

De sköljda risgrynen kokas mjuka i vattnet och mjölken, gröten avsmakas och får kallna. Hälften härav nedlägges i en smord form, ovanpå radas ett varv skalade i skivor skurna

rödbetor och resten av gröten tillsättes. Äggen uppvispas med mjölken tillsatt med litet salt, och blandningen slås över gröten i formen. Ytan beströs med den rivna osten och smöret sättes i bitar ovanpå. Puddingen gräddas i ugn.

Puddingen serveras till kötträtter eller som särskild rätt med smält smör.

577. Kokta makaroner.

(f. 6 pers.)

200 gr. makaroner,
vatten, salt,
3 msk. smör,
2 ,, riven ost.

Makaronerna brytas i bitar, sköljas och få koka mjuka i saltat vatten, vattnet frånsilas och makaronerna omskakas med smöret. Den rivna osten kan antingen strös över eller särskilt serveras.

578. Makaroner med tomat.

(f. 6 pers.)

150 gr. makaroner,
vatten, salt,
2 msk. smör,
7 msk. tomatpuré,
2 ,, riven ost.

Tillredas som föregående. Tomatpurén tillsättes och makaronerna omskakas i kastrullen några tag över elden.

579. Stuvade makaroner.

(f. 6 pers.)

200 gr. makaroner,
vatten, salt,
2 msk. smör,
½ ,, vetemjöl,
½ ltr. mjölk,
2 tsk. salt,
1—2 tsk. socker,
riven muskott,
1 msk. riven ost.

Makaronerna brytas i bitar, sköljas och få koka nästan mjuka i saltat vatten, då vattnet frånsilas. Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande mjölken påspädes småningom, makaronerna tillsättas och stuvningen får koka några minuter, varefter den avsmakas med kryddorna och osten.

580. Makaronilåda.

200 gr. makaroner,
vatten, salt,
3 msk. smör,
1—2 msk. riven ost,
3 ägg,
½ ltr. gräddblandad mjölk,
½ msk. salt,
2 ,, socker,
1/8 tsk. finstött vitpeppar,
2 msk. stötta skorpor.

Makaronerna brytas i bitar, sköljas och förvällas i kokande saltat vatten, varefter de tagas upp och få avrinna. De läggas ned i en smord form varvtals med den rivna osten och en del av smöret. Äggen uppvispas med mjölken, kryddorna tillsättas och blandningen slås över makaronerna. Ytan beströs med de stötta skorporna och resten av smöret lägges i bitar ovanpå. Lådan insättes i ugn att stanna och få gulbrun färg.

Såser.

581. Fisksås.

(f. 6 pers.)

1 msk. smör,
2 ,, vetemjöl,
½ ltr. fiskspad,
salt,
1 msk. finhuggen gräslök,
1 ,, ,, dill och persilja.

Smör och mjöl sammanfräsas, det kokande fiskspadet påspädes småningom, varefter gräslöken, dillen och persiljan tillsättas. Såsen får koka 10 min. och avsmakas.

582. Fin äggsås.

(f. 6 pers.)

200 gr. smör,
1 dcl. fiskspad,
3—4 hårdkokta ägg.

Smöret smältes och det kokande fiskspadet iblandas. Såsen slås över de finhackade äggen i såsskålen.

583. Enkel äggsås.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,
1 ½ „ vetemjöl,
½ ltr. fiskspad,
1 msk. finhuggen gräslök,
2 hårdkokta ägg.

Smör och mjöl sammanfräsas, det kokande fiskspadet påspädes småningom, gräslöken tillsättes och såsen får koka 10 minuter. Den slås över de finhackade äggen i såsskålen.

584. Pepparrotssås I.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,
2 „ vetemjöl,
½ ltr. fiskspad,
3—5 msk. riven pepparrot.

Smör och mjöl sammanfräsas, det kokande fiskspadet påspädes småningom. Såsen får koka 10 min. och slås över den rivna pepparroten i såsskålen.

585. Pepparrotssås II.

(f. 6 pers.)

200 gr smör,
1 dcl. fiskspad,
3—5 msk. riven pepparrot.

Smöret smältes och det kokande fiskspadet iblandas. Såsen slås över den rivna pepparroten i såsskålen.

586. Holländsk sås.

(f. 6 pers.)

125 gr. smör,
1 msk. vetemjöl,
5 äggulor,
4 dcl. vatten el. fiskspad,
salt, socker,
finstött vitpeppar,
citronsaft.

Smöret gnides till skum och nedlägges jämte vetemjölet i kastrull. Däri blandas äggulorna en i sänder och blandningen vispas på svag eld, under det man småningom påspäder det kalla vattnet eller fiskspadet. Såsen vispas mycket väl och kastrullen avlyftas emellanåt från elden så att såsen ej kommer till kokning. Då den är pösig och lagom tjock, avsmakas den med kryddorna och citronsaft. Serveras genast.

587. Citronsås till fiskrätter.

(f. 6 pers.)

3 msk. smör,
4 dcl. grädde el. mjölk,
3 äggulor,
1 citron,
1 tsk. socker,
salt,
2 msk. finhuggen persilja.

Smöret smältes i kastrull, grädden el. mjölken och de uppvispade äggulorna tillsättas och såsen vispas över svag eld tills den tjocknar. Det rivna skalet och saften från citronen, sockret, salt och den finhuggna persiljan iblandas och såsen serveras genast.

588. Kaprissås.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,
2 ,, vetemjöl,
½ ltr. fisk- el. köttbuljong,
2 msk. kapris,
2 tsk. citronsaft el. ättika,
2 msk. socker,
salt,
1 äggula,
½ dcl. grädde.

Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande fisk- eller köttbuljongen påspädes småningom, kaprisen tillsättes och såsen får koka 10 minuter. Den avsmakas med citronsaften eller ättikan, sockret och litet salt, varefter den ytterligare avredes med den uppvispade äggulan och grädden.

589. Sellerisås.

1 dcl. vin,
1 knippe persilja (liten),
½ tsk. finstött vitpeppar,
1 stor el. 2 mindre sellerier,
1 tsk. salt,
½ ltr. vatten,
2—3 äggulor,
225 gr. smör,
1 msk. vetemjöl.

Vinet, persiljeknippan och epparn kokas tills hälften av vinet kokat in, varpå den silas. Den sköljda och ansade sellerin kokas mjuk i saltat vatten. Smöret smältes, därav blandas 1 msk. jämte vetemjölet i det silade vinet och hela blandningen fräses i kastrull över elden. Sellerispadet tillsättes, får koka varpå kastrullen lyftas av elden och de vispade äggulorna ivispas och till sist resten av det smälta smöret. Sellerin skäres i bitar och blandas i såsen. Såsen serveras både till kalla och varma fiskrätter och köttpuddingar.

590. Sötsur korintsås.

(f. 6 pers.)

3 msk. smör,
1 „ vetemjöl,
½ ltr. vatten el. fiskspad,
3 msk. korinter,
3—4 msk. ättika,
1 „ socker el. sirap,
salt.

De sköljda korinterna kokas mjuka i vattnet eller fiskspadet. Smör och mjöl sammanfräsas, spadet jämte korinterna tillsättas och såsen får koka 10 minuter. Den avsmakas med ättikan, sockret eller sirapen och litet salt.

591. Kräft- eller hummersås.

(f. 6 pers.)

1 msk. smör,	2 dcl. kräftstjärtar,
2 ,, kräftsmör,	salt, socker,
2 ,, vetemjöl,	finstött vitpeppar,
½ ltr. grädde, fisk- eller köttbuljong.	2 äggulor.

Smöret, kräftsmöret och vetemjölet sammanfräsas, grädden eller buljongen påspädes småningom och såsen får koka några minuter. Kräftstjärtarna iläggas, såsen får ett uppkok, avsmakas med kryddorna och avredes med de uppvispade äggulorna.

Om saltade kräftstjärtar användas böra de urvattnas.

592. Brun champignonsås.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,	½ ltr. god kött- el. fiskbuljong,
1 liten burk champignoner,	½ dcl. grädde,
2—3 msk. vetemjöl,	salt.

Champignonerna skäras itu, fräsas i smöret några min. och tagas upp. I det överblivna smöret fräses mjölet, champignonspadet, buljongen och grädden påspädas och såsen får koka några minuter. Champignonerna läggas i, såsen får ett uppkok och kryddas med litet salt.

593. Ljus champignonsås.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,	1 liten burk champignoner,
1—2 msk. vetemjöl,	salt,
3 dcl. grädde,	1—2 äggulor.
2 ,, kött- el. fiskbuljong,	

Smör och mjöl sammanfräsas, champignonspadet, grädden och buljongen påspädes småningom och såsen får koka några

minuter. De ituskurna champignonerna läggas i, såsen får ett uppkok, smaksättes med salt och avredes med de uppvispade äggulorna.

594. Tomatsås.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,
2 ,, vetemjöl,
½ tr. buljong,
3 msk. tomatpuré,
salt, finstött vitpeppar,
1—2 äggulor,
1 dcl. grädde.

Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande buljongen påspädes småningom och såsen får koka 10 minuter. Den avsmakas med tomatpurén och kryddorna samt avredes med de uppvispade äggulorna och grädden.

Om färsk tomat användes till såsen, passeras en del och resten skäres i små bitar.

595. Mjölksås.

(f. 6 pers.)

3 msk. smör,
2 ,, vetemjöl,
½ tr. mjölk,
salt.

Två msk. av smöret sammanfräses med vetemjölet, den kokande mjölken påspädes småningom och såsen får koka 10 minuter. Den avsmakas med litet salt och resten av smöret tillsättes.

596. Brun löksås.

(f. 6 pers.)

4—5 msk. smör,
2 lökar,
1 tsk. vetemjöl,
1 dcl. vatten,
salt.

Löken skalas, finhackas och brynes i smöret. Vetemjölet tillsättes och brynes, varefter vattnet påspädes. Såsen får koka några min. och avsmakas.

Serveras till kokt potatis.

597. Vit löksås.

(f. 6 pers.)

2 lökar, vatten, salt,
3 msk. smör,
1 ,, vetemjöl,
½ ltr. gräddblandad mjölk,
salt.

Löken skalas, kokas mjuk i saltat vatten och finhackas. Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande mjölken jämte löken tillsättas. Såsen får koka 10 min. och avsmakas.

Serveras till kokt potatis.

598. Potatissås.

(f. 6 pers.)

5 msk. smör,
1 tsk. vetemjöl,
1 kokt potatis,
1 dcl. vatten el. grädde,
salt.

Smör och mjöl sammanfräsas, den varma sönderkrossade potatisen iröres, varefter vattnet eller grädden tillsättes och såsen får koka 10 min. Den avsmakas med salt.

599. Rört smör.

(f. 6 pers.)

150 gr. smör.

Smöret lägges i en värmd skål och röres till skum just före serveringen, annars stelnar det åter.

Serveras till grönsaker.

Som tillsats till rört smör kunna användas: *citronsaft, finhuggen persilja, riven pepparrot, tomatpuré.*

600. Kokt mayonnaisesås.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,
3 ,, vetemjöl,
1 tsk. senap,
3 dcl. vatten el. buljong,
2 äggulor,
2 msk. matolja (el. grädde),
3—4 msk. vinättika,
salt, socker,
1 dcl. god grädde.

Smöret, mjölet och senapen sammanfräsas, varefter det kallna vattnet eller buljongen påspädes och såsen får koka 10 min. Den passeras sedan genom sikt och röres tills den kallnat. Då iblandas äggulorna en i sänder, samt matoljan och vinättikan droppvis under flitig omrörning. Såsen avsmakas med salt och socker, och strax före serveringen iblandas den uppvispade grädden.

601. Äkta mayonnaisesås.

(f. 6 pers.)

2 äggulor,
½ tsk. salt,
½ ,, senap,
1—1 ½ dcl. matolja,
3 tsk. citronsaft el. ättika,
1 ,, kallt vatten,
¼ ,, socker.

Äggulorna, saltet och senapen röras väl tillsamman och skålen ställes på is. Oljan som även bör vara mycket kall tillsättes droppvis under jämn omrörning. Då såsen börjar tjockna, tillsättes resten av oljan växelvis med citronsaften eller ättikan, samt då och då några droppar kallt vatten att såsen ej må skära sig. Sedan allt är väl iblandat, smaksättes såsen med sockret.

602 Sur pepparrotssås.

(f. 6 pers.)

1 msk. smör,
2 dcl. kött- el. fiskbuljong,
2 äggulor,
salt,
6 msk. riven pepparrot,
2 dcl. tjock sur grädde.

Smöret, buljongen och äggulorna vispas över elden tills såsen blir simmig. Den smaksättes med salt och vispningen fortsättes tills såsen blir kall, varefter den rivna pepparroten och grädden iblandas.

603. Skarpsås.

(f. 6 pers.)

½ ltr. buljong,
2 dcl. grädde,
1 msk. potatismjöl,
1—2 ,, senap,
socker,
finstött vitpeppar,
2 äggulor,
1 ättiksgurka.

Buljongen, grädden och potatismjölet vispas över elden tills såsen kommer till kokning, varefter senapen och kryddorna tillsättas. Såsen avredes med de uppvispade äggulorna och vispas tills den kallnat; den skalade i tärningar skurna gurkan iblandas.

604. À-la-daubesås till fisk.

(f. 6 pers.)

2 dcl. god grädde,
1—1 ½ msk. socker,
2 msk. ättika,
1 tsk. senap,
2—3 msk. riven pepparrot.

Grädden uppvispas och de övriga ingredienserna iblandas.

605. À-la-daubesås till kött.

(f. 6 pers.)

2 dcl. god grädde,
1—1 ½ msk. socker,
2 msk. rödbetsättika,
1 tsk. senap.

Grädden uppvispas och de övriga ingredienserna iblandas.

606. Fin vaniljsås.

(f. 6 pers.)

4 dcl. grädde,
1 stång vanilj,
3 äggulor,
2 msk. socker,
1 dcl. god grädde.

Grädden kokas med vaniljen och slås över de med sockret uppvispade äggulorna. Blandningen slås tillbaka i kastrullen och vispningen fortsättes över elden tills såsen tjocknat, varefter den fortsättningsvis vispas tills den kallnat. Vaniljstången borttages och den till skum slagna grädden iblandas.

607. Enkel vaniljsås.

(f. 6 pers.)

½ ltr. mjölk,
1 stång vanilj,
½ msk. potatis- el. majsmjöl,
2 äggulor,
2 msk. socker.

Alla ingredienserna blandas i kastrull och vispas över elden tills såsen är lagom tjock och börjar sjuda — men får ej koka. Vaniljstången borttages och vispningen fortsättes tills såsen är kall.

608. Citronsås till desserter.

(f. 6 pers.)

1 citron,
125 gr. toppsocker,
1 dcl. vatten,
4 äggulor,
2 dcl. god grädde.

Det gula citronskalet avrives mot sockret så att ej något av det vita följer med, och saften urpressas. Sockret, citronsaften, vattnet och äggulorna blandas i kastrull och vispas över elden tills sockret smultit och såsen tjocknat — men får ej koka. Såsen vispas därpå tills den kallnat, varefter den till skum slagna grädden iblandas.

609. Chokoladsås.

(f. 6 pers.)

8 dcl. vatten,
1 kaka chokolad,
socker,
½ msk. potatismjöl,

Chokoladen upplöses i det kokande vattnet, smaksättes med socker och avredes med potatismjölet utrört i litet kallt vatten. Såsen får ett uppkok och serveras kall eller varm.

610. Plommonsås.

(f. 6 pers.)

250 gr. plommon,
½ ltr. vatten,
1 dcl. socker.

Plommonen sköljas och få ligga några timmar i blöt i ½ ltr. vatten. De påsättas sedan med samma vatten och få koka tills plommonen äro mjuka, varefter de urkärnas och passeras jämte spadet genom sikt. Såsen smaksättes med sockret och får ett uppkok.

611. Skumsås.

(f. 6 pers.)

4 äggulor,
4 msk. socker,
2 ½ dcl. vin,
1 ,, vatten.

Alla ingredienserna blandas i kastrull och vispas över elden tills såsen tjocknat och höjt sig. Serveras genast.

612. Vinsås.

(f. 6 pers.)

3 dcl. vatten,
socker,
saften från 1 citron,
2 dcl. vin,
½ msk. potatismjöl.

Vattnet, socker och den utpressade citronsaften uppkokas och avredes med potatismjölet utrört i vinet. Såsen får ett uppkok och serveras varm eller kall.

613. Saftsås.

(f. 6 pers.)

3 dcl. bärsaft,
7 ,, vatten,
socker,
1 ½ msk. potatismjöl.

Bärsaften och vattnet uppkokas, smaksättes med socker om saften är sur och avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet. Såsen får ett uppkok och serveras kall.

Efterrätter.

614. Saftgelé.

(f. 6 pers.)

8 dcl. söt bärsaft,
4 ,, vatten,
12 blad gelatin.

De sköljda gelatinbladen få ligga i kallt vatten ungf. 10 min. för att geléet ej må få gelatin smak. Sedan uppkokas 4 dcl. vatten, gelatinbladen upplösas däri och silas. Då vattnet något svalnat, iröres den klara saften och geléet slås upp i geléskål, och ställes ut på kallt ställe att stelna.

615. Citrongelé.

(f. 6 pers.)

1 ltr. 2 dcl. vatten,
300 gr. toppsocker,
4 citroner,
14—15 blad gelatin,
3 äggvitor jämte skal.

Det gula citronskalet avrives mot sockret så att ej något av det vita följer med, och saften urpressas. Vattnet, sockret, citronsaften, de sköljda gelatinbladen och de lätt uppvispade äggvitorna jämte de sönderkramade äggskalen blandas i kastrull. Detta vispas över elden tills blandningen kokar upp,

då kastrullen genast avlyftas och får stå en stund vid hällkanten. Geléet silas genom en i hett vatten doppad och urvriden silduk; om det som först rinner igenom ej är klart, hälles det tillbaka i silduken, och detta upprepas tills geléet rinner fullt klart. Det slås upp i geléskål och ställes ut på kallt ställe att stelna.

616. Vingelé.

(f. 6 pers.)

4 dcl. vatten,
200 gr. toppsocker,
(1 citron el ½ tsk. citronsyra),
12 blad gelatin,
3 äggvitor jämte skal,
4 dcl. sherry,
4 „ graves.

Det gula citronskalet avrives mot sockret så att ej något av det vita följer med och saften urpressas. Vattnet, sockret, (citronsaften), de sköljda gelatinbladen och de lätt uppvispade äggvitorna jämte de sönderkramade äggskalen blandas i kastrull. Detta vispas över elden tills blandningen kommer till kokning. Nu tillsättes sherryn och blandningen får koka upp — men får ej vispas. Till sist islås gravesvinet, blandningen får åter ett uppkok, då kastrullen genast avlyftas och får stå en stund vid hällkanten. Geléet silas nu genom en i hett vatten doppad och urvriden silduk; om det som först rinner igenom ej är klart, hälles det tillbaka i silduken och detta upprepas tills geléet rinner fullt klart. Det slås upp i geléskål och ställes ut på kallt ställe att stelna.

617. Vattenglace med hallon.

(f. 6 pers.)

½ ltr. saft av pressade hallon,
2 dcl. vatten,
4 dcl. socker.

En lag kokas av vattnet och sockret; då den kallnat iblandas bärsaften och glacen fryses omedelbart.

Frysning av glace:

Härtill användes vanligen så kallad glacemaskin. Kring dosan i glacemaskinen nedpackas varvtals krossad is och grovt salt. Locket bör vara väl tillslutet så att intet salt tränger i dosan. Då glacemaskinen är i ordningställd och dosan genomkyld, ihälles den kallnade glaceblandningen som endast får fylla dosan till ¾, varefter glacen vrides tills den är frusen. Salt och is påfyllas efter behov. Vattnet som bildas då isen smälter, tappas ut. Frysningen försiggår på ½—1 timme.

Frysningen kan även verkställas i en vanlig bleck- eller kopparkanna med tättslutande lock, som nedpackas i en rymlig träbytta med rikligt is och salt. Med en träspade lossas den frusna glacen från kanterna och kannan kringvrides då och då. Sålunda fortfares tills all glace är frusen. Till detta frysningssätt åtgår ungf. 4—5 timmar.

Den frusna glacen tages upp från glacedosan i vackra skivor med en sked doppad i kallt vatten, eller packas den ned i dosan eller i en med litet matolja ingniden glaceform, som nedlägges i is och salt till 1—2 tim. Då glacen stjälpes ur, lägges en i hett vatten doppad och urvriden duk kring formen, så att glacen lätt lossnar.

618. Vattenglace med smultron.

(ff. 6 pers.)

619. Vattenglace med åkerbär.

(f. 6 pers.)

620. Vattenglace med hjortron.

(f. 6 pers.)

Tillredas som *vattenglace med hallon se:* N:o 617.

621. Saftglace.

(f. 6 pers.)

6 dcl. söt bärsaft, 3 dcl. vatten

Saften och vattnet blandas och glacen fryses som i N:o 617 är beskrivet.

622. Aprikosglace.

(f. 6 pers.)

200 gr. torkade aprikoser,
1 ½ ltr. vatten,
200 gr. socker,
½ äggvita.

Aprikoserna sköljas i varmt vatten och få ligga jämte sockret några timmar i blöt i det vatten vari de kokas. De påsättas sedan och få långsamt koka under lock tills de äro mjuka varefter de passeras. Sist tillsättas äggvitan och glacen fryses som i N:o 617 är beskrivet.

623. Apelcinglace.

(f. 6 pers.)

400 gr. toppsocker,
8 dcl. vatten,
8—10 apelsiner,
1 citron.

Sockret hugges i mindre bitar och kokas med vattnet till en lag, skummas och får kallna. Citronen och apelsinerna skäras itu på tvären, saften kramas ur, silas och blandas med den kalla sockerlagen. Glacen fryses som i N:o 617 är beskrivet.

624. Citronglace.

½ kgr. toppsocker,
3 citroner,
8 dcl. vatten,
½ äggvita.

Det gula citronskalet avrives mot sockret så att ej något av det vita följer med. Sockret och vattnet kokas tills sockret smultit, varefter lagen silas och får kallna. Citronerna skäras itu på tvären, saften kramas ur, silas och blandas med den kalla sockerlagen. Sist tillsättes äggvitan och glacen fryses som i N:o 617 är beskrivet.

625. Vaniljglace.

(f. 6 pers.)

1 ltr. grädde,	6 äggulor,
1 vaniljstång,	125 gr. socker.

Grädden kokas med vaniljen och slås över de med sockret uppvispade äggulorna. Blandningen slås tillbaka i kastrullen och vispningen fortsättes över elden tills krämen tjocknat, varefter den fortsättningsvis vispas tills den kallnat. Vaniljstången borttages och glacen fryses som i N:o 617 är beskrivet.

626. Pistacieglace.

(f. 6 pers.)

7 ½ dcl. grädde,	½ dcl. vin,
150 gr. mandel,	3 ,, god grädde,
4 äggulor,	grön karamellfärg,
150 gr. socker,	1 msk. finhuggen pistaciemandel.

Grädden kokas en stund med den skållade finhackade mandeln. Massan passeras och slås över de med sockret uppvispade äggulorna. Blandningen slås tillbaka i kastrull och vispningen fortsättes över elden tills krämen tjocknat, varefter den fortsättningsvis vispas tills den kallnat. Vinet tillsättes och glacen fryses som i N:o 617 är beskrivet. Då den är till hälften frusen, nedblandas den uppvispade och med litet karamellfärg färgade grädden, varefter frysningen fortsättes. När glacen serveras, garneras den med den finhuggna pistaciemandeln.

627. Chokoladglace.

(f. 6 pers.)

2 ägg,	¼ kaka chokolad,
1 äggula,	3 dcl. vatten,
112 gr. socker,	½ ltr. god grädde.

Äggen, sockret, den rivna chokoladen och vattnet vispas i kastrull över elden tills krämen tjocknat, varefter den fortsättningsvis vispas tills den kallnat. Den till skum slagna grädden iblandas och glacen fryses som i N:o 617 är beskrivet.

628. Kaffeglace.

(f. 6 pers.)

1 ltr. grädde,	125 gr. socker,
1 ½ dcl. malet kaffe,	2 äggulor.

Kaffet kokas i grädden några minuter och silas genom en tät silduk och grädden slås över de med sockret uppvispade äggulorna. Blandningen slås tillbaka i kastrullen och vispningen fortsättes över elden tills krämen tjocknat, varefter den fortsättningsvis vispas tills den kallnat. Glacen fryses som i N:o 617 är beskrivet.

629. Hjortronglace.

(f. 6 pers.)

4 dcl. grädde,	8 dcl. hjortronmos,
1 „ socker,	2 „ socker.
4 „ god grädde,	

Sockret kokas med 4 dcl. grädde och slås upp att kallna. Däri blandas den till hårt skum slagna grädden och blandningen fryses som i N:o 617 är beskrivet. Då glacen är till hälften frusen, iblandas det passerade hjortronmoset tillsatt med sockret, varefter frysningen fortsättes.

630. Smultronglace.

(f. 6 pers.)

631. Hallonglace.

(f. 6 pers.)

632. Åkerbärsglace.

(f. 6 pers.)

Tillredas som *hjortronglace se:* N:o 629.

633. Kokt frukt.

(f. 6 pers.)

½ kgr. äpplen,
150 gr. plommon, torkade
100 ,, aprikoser, torkade
100 ,, päron, torkade
100 ,, bruneller och persikor, torkade
100 ,, fikon, torkade
9 dcl. vatten,
1 ½—2 dcl. socker.

De torra frukterna sköljas i ljumt vatten och få ligga i blöt i 9 dcl. vatten tillsatt med sockret. Fruktspadet kokas till en klar lag och de skalade i klyftor skurna äpplena kokas däri tills de äro klara, och tagas sedan upp med hålslev. Nu iläggas plommonen och få koka mjuka. Då all frukt sålunda blivit kokad, upplägges den prydligt på fat och lagen slås över.

Serveras med gräddskum.

634. Helkokta äpplen.

(f. 6 pers.)

1 kgr. äpplen,
6 dcl. vatten,
200 gr. socker,
3 nejlikor,
1 bit kanel,
Till fyllning:
sylt.

Vattnet och sockret kokas till en kar lag tillsatt med kryddorna. De skalade, urkärnade äpplena nedläggas i lagen och kokas på sakta eld tills de äro klara. Upptagas därpå med hålslev och fyllas med sylt. Den hopkokade lagen hälles över.

635. Stekta äpplen I.

(f. 6 pers,)

1 kgr. äpplen,	2 msk. socker,
3 msk. sirap,	1—2 dcl. vatten.

Äpplena sköljas och radas i en smord panna. Sirapen och sockret lägges på äpplena och vattnet tillsättes. Pannan insättes i svag ugn och äpplena få steka mjuka.

Serveras med grädde.

636. Stekta äpplen II.

(f. 6 pers.)

1 kgr. äpplen.	*Till panering:*
Fyllning:	4 msk. smält smör,
100 gr. mandel,	2 ,, stötta skorpor,
100 ,, socker,	1 ,, socker,
1 msk. vatten.	

Äpplena skalas och urkärnas. Mandeln skållas, rives och stötes med sockret, vattnet tillsättes och massan arbetas väl. Härmed fyllas äpplena, vilka radas i en smord panna, överpenslas med det smälta smöret, beströs med de stötta skorporna och sockret, och stekas i ugn.

Serveras med grädde.

637. Äpple med ris.

(f. 6 pers.)

1 ½ dcl. risgryn,	1 ½ kgr. äpplen,
vatten, salt,	2 dcl. socker,
skalet från ½ citron,	2 ,, vatten.

Marängmassa: 3 äggvitar,
5 msk. pudersocker.

Risgrynen sköljas väl, först i kallt, sedan i varmt vatten och påsättas i kokande vatten tillsatt med litet salt. Då grynen äro mjuka hällas de upp på sikt, överspolas med kallt vatten och få avrinna.

Sockret och vattnet kokas till en klar lag och smaksättes med det gula citronskalet. Äpplena skalas, skäras i klyftor och kokas i sockerlagen tills de äro klara. De läggas sedan på mitten av ett fat, den hopkokade sockerlagen slås över och risgrynen läggas omkring.

Äggvitorna slås till hårt skum och sockret nedröres försiktigt varpå marängmassan lägges över äpplena. Anrättningen gräddas i svag ugnsvärme tills marängen höjt sig och fått vacker färg.

Serveras med grädde eller vaniljsås.

638. Plommonkräm.

(f. 6 pers.)

½ kgr. plommon,	1 bit kanel,
1 ltr. 2 dcl. vatten,	1 ½ msk. potatismjöl,
1 dcl. socker,	bärsaft el. vin.

Plommonen sköljas väl i varmt vatten och få ligga i blöt i 1 ltr. 2 dcl. vatten tillsatt med sockret. De påsättas sedan med samma vatten jämte kanelen och få koka på sakta eld under lock tills de äro mjuka. De upptagas i skål med hålslev spadet silas och avredes med det i litet kallt vatten utrörda potatismjölet, får ett uppkok och smaksättes med litet bärsaft eller vin. Spadet slås över plommonen i skålen och översockras.

Potatismjölavredningen kan även utelämnas, men då kokas plomonen i mycket kort spad.

Krämen serveras kall med vispad grädde.

639. Äppelsnö.

(f. 6 pers.)

7 stora sura äpplen,	2 äggvitor.
2 dcl. socker,	

Äpplena sköljas och stekas mjuka i ugn, varefter de passeras. Sockret blandas till det passerade moset, varpå de till lätt skum slagna äggvitorna iröras. Blandningen röres sedan kraftigt med en träsked tills den höjt sig till vitt skum.

640. Lingonsnö.

(f. 6 pers.)

1 ½ dcl. lingonmos, (socker), 3 äggvitor.

De till lätt skum slagna äggvitorna blandas i lingonmoset, Blandningen vispas kraftigt tills den höjt sig.

641. Plommonsoufflé.

(f. 6 pers.)

300 gr. plommon, 3 dcl. vatten, 200 gr. socker, 8 äggvitor.

Plommonen sköljas och få koka mjuka i vattnet med par matskedar av sockret. De urkärnas, finhackas och plommonspadet tillsättes. Äggvitorna slås till hårt skum, varefter resten av sockret nedröres försiktigt. En del av marängmassan blandas i plommonmoset, som slås i smord form och resten av marängmassan garneras över.

Soufflén gräddas i vattenbad i svag ugnsvärme.

Serveras genast med grädde eller vaniljsås.

642. Äppelsoufflé.

(f. 6 pers.)

½ ltr. äppelmos, 8 äggvitor.

Äggvitorna slås till hårt skum och nedröras försiktigt i äppelmoset som ej får vara för löst. Blandningen slås i en smord form och gräddas i vattenbad i svag ugnsvärme.

Serveras genast med grädde eller vaniljsås.

643. Äggsoufflé.

(f. 6 pers.)

4 ½ dcl. mjölk,
3 „ grädde,
1 „ socker,
vanilj,
2 msk. vetemjöl,
8 äggvitor.

Mjölken, grädden, sockret och vaniljen uppkokas, vetemjölet iröres och krämen får koka tills den tjocknar och slås upp att kallna. De till hårt skum slagna äggvitorna nedröras i krämen, blandningen slås i en smord form, översockras och gräddas i vattenbad i svag ugnsvärme.

Serveras genast med sylt eller saftsås.

644. Äppelmaräng.

(f. 6 pers.)

1 kgr. äpplen,
1 msk. smör,
1 dcl. socker,
½ citron.

Marängmassa:
4—5 äggvitor,
6—7 msk. socker.

Äpplena skalas, urkärnas och skäras i skivor. Smöret smältes i kastrull, äppelskivorna, sockret, det rivna skalet jämte saften av citron tillsättas och alltsammans skakas över elden tills äpplena äro mjuka. De nedläggas sedan i smord form och få kallna.

Äggvitorna slås till hårt skum och sockret iröres försiktigt, varefter marängmassan garneras över äppelskivorna. Äppelmaränger gräddas i svag ugnsvärme tills äggvitan höjt sig och fått vacker färg.

Serveras med grädde.

645. Hovdessert.

(f. 6 pers.)

Maränger se: N:o 91,
½ ltr. god grädde,
½ kaka chokolad,
3 dcl. grädde,
2 „ socker.

Färdiggräddade stora maränger läggas högt upp på en skål varvtals med en del av den till skum vispade grädden. Chokoladen, grädden och sockret kokas till en tjock smet, får kallna och slås över marängerna. Desserten garneras sedan med resten av gräddskummet.

646. Snöberg.

(f. 12 pers.)

12 äggvitor,
400 gr. socker,
Till fyllning:
vaniljglace *se:* 625 el.
blancmanger *se:* N:o 649,
Till garnering:
½ ltr. god grädde.

Äggvitorna slås till hårt skum och vispningen fortsättes ungf. 15 min. Det finaste pudersocker siktas och nedröres försiktigt och småningom i äggviteskummet. På smorda och med potatismjöl mjölade plåtar spritsas genom papperstrut kransar, vilka göras mindre och större, så att de lagda på varandra bilda en pyramid. De insättas i mycket svag ugnsvärme att torka ungf. 3—4 timmar.

Då marängkransarna äro gräddade, uppläggas de på en skål och pyramiden fylles med vaniljglace eller blancmanger. Snöberget garneras med uppvispad grädde.

647. Snöpudding.

(f. 6 pers.)

5 blad gelatin,
1 dcl. kallt vatten,
2 „ kokande vatten,
2 dcl. socker,
5 msk. citron- el. sur bärsaft,
3 äggvitor.

De sköljda gelatinbladen nedläggas i det kalla vattnet; efter 15 min. tillslås det kokande vattnet. Då gelatinbladen äro upplösta, tillsättas sockret och citron- eller bärsaften varefter blandningen vispas på is till skum. De till skum slagna äggvitorna nedröras och vispningen fortsättes tills puddingen

är porös och stadig. Uppläggès högt i skål och garneras med sylt, frukt eller bär.

648. Apelsincharlotte.

(f. 6 pers.)

5 blad gelatin,
1 dcl. kallt vatten,
1 „ kokande vatten,
2 „ socker,
saften av 1 citron,
saften och det rivna skalet av 1 apelsin,
3 äggvitor,
Till garnering:
apelsinklyftor,
el. sockerbröd.

Tillredes som föregående. En form beklädes med apelsinklyftor eller sockerbröd. Det väl vispade skummet hälles i och ställes på is att stelna. Då puddingen skall serveras, stjälpes den upp på fat.

649. Blancmanger.

(f. 6 pers.)

½ ltr. god grädde,
3—4 msk. socker,
1 stång vanilj,
½ dcl. vatten,
4—5 blad gelatin.

Grädden vispas till hårt skum och sockret tillsättes. Vaniljen kokas en stund i vattnet och tages sedan upp. I samma vatten upplösas de sköljda gelatinbladen, lösningen får svalna något och blandas under jämn vispning i gräddskummet. Blancmangern slås upp i geléskål att stelna och garneras med sylt.

650. Äppelblancmanger.

(f. 6 pers.)

4 dcl. god grädde,
5 blad gelatin,
½ dcl. vatten,
4 „ äppelmos.

Grädden vispas till hårt skum. De sköljda gelatinbladen upplösas i det heta vattnet, och då lösningen svalnat något blandas den under jämn vispning i gräddskummet. Äppelmoset nedröres i blancmangern som sedan slås upp i geléskål att stelna.

651. Plommonblancmanger.

(f. 6 pers.)

400 gr. plommon,	2 dcl. socker,
4 dcl. vatten,	4 blad gelatin,
½ ltr. god grädde,	½ dcl. vatten

Plommonen sköljas och kokas mjuka i vattnet, varpå de urkärnas, finhackas och plommonspadet iblandas. Grädden vispas till hårt skum och sockret tillsättes De sköljda gelatinbladen upplösas i det heta vattnet, och då lösningen svalnat något blandas den under jämn vispning i gräddskummet. Plommonmoset nedröres i blancmangern som sedan slås upp i geléskål att stelna.

652. Chokoladblancmanger.

(f. 6 pers.)

½ ltr. god grädde,	1 ½ dcl. grädde,
1 msk. socker,	½ kaka chokolad.
6 blad gelatin,	

Grädden vispas till skum och sockret iblandas. De sköljda gelatinbladen upplösas i 1 ½ dcl. uppvärmd grädde, varefter den finrivna chokoladen tillsättes. Då chokoladen fullkomligt smultit och lösningen något svalnat, blandas den under jämn vispning i gräddskummet. Blancmangern slås upp i geléskål att stelna.

653. Charlotte-russe.

(f. 6 pers.)

Rullad tårta se: N:o 128. blancmanger se: N:o 649.

En slät form beklädes med i skivor skuren rullad tårta. Innan blancmangern stelnat, slås en del därav i den med tårta beklädda formen. Resten av blancmangern delas i två delar. Den ena delen färgas med karamellfärg upplöst i litet vatten. den andra hälften färgas med stark chokoladlösning (2 msk. riven chokolad och 2 tsk. hett vatten) och båda delarna slås i formen. Då blancmangern stelnat stjälpes den upp på fat.

654. Orleanspudding.

(f. 6 pers.)

6 äggulor,
4 msk. socker,
6 ½ dcl. mjölk,
1 stång vanilj,
10 blad gelatin,
6 ½ dcl. god grädde.

Äggulorna, sockret, mjölken, vaniljen och de sköljda gelatinbladen blandas i kastrull och vispas över elden tills krämen tjocknat, men får ej koka. Kastrullen lyftas av och vispningen fortsättes. Då krämen kallnat, nedröres den till skum slagna grädden. En del av krämen färgas röd med karamellfärg, utrört i litet kallt vatten; den andra delen färgas med stark chokolad lösning (1 dcl. finriven chokolad ½ dcl. hett vatten) och den tredje lämnas vit. De olika färgade krämerna slås nu försiktigt ovanpå varandra i geléskål, och puddingen får stelna.

655. Apelsinpudding.

(f. 6 pers.)

160 gr. toppsocker,
2 apelsiner,
2 ägg,
3 äggulor,
½ ltr. mjölk,
6 blad gelatin,
3 dcl. god grädde.

Det gula apelsinskalet avrives mot sockret så att ej något av det vita följer med, och saften utpressas. Sockret, den ur-

pressade saften, äggen, mjölken och de sköljda gelatinbladen blandas i en kastrull och vispas över elden tills krämen tjocknat — men får ej koka. Kastrullen lyftas av och vispningen fortsättes. Då krämen kallnat, nedröres den till skum slagna grädden. Puddingen slås nu i en vattensköljd form och ställes ut att stelna. Uppstjälpes före serveringen.

656. Kall citronpudding.

(f. 6 pers.)

4 äggulor,
1 ½ dcl. socker,
1 citron,
1 dcl. vatten,
1 dcl. vin el. vit sur bärsaft,
4 blad gelatin,
4 dcl. god grädde.

Äggulorna, sockret, det rivna skalet och saften från citron, vattnet, vinet eller bärsaften och de sköljda gelatinbladen blandas i kastsull och vispas över elden tills krämen tjocknat — men får ej koka. Kastrullen lyftas av och vispningen fortsättes. Då krämen kallnat, nedröres den till skum slagna grädden. Puddingen slås nu i en vattensköljd form och ställes ut att stelna. Uppstjälpes före serveringen.

657. Kall arrakspudding.

(f. 6 pers.)

6 ägg,
1 dcl. socker,
6 „ grädde,
1 stång vanilj,
10 blad gelatin,
2—4 msk. arrak el. kognak.

Äggulorna, sockret, grädden, vaniljen och de sköljda gelatinbladen blandas i kastrull och vispas över elden tills krämen tjocknat — men får ej koka. Kastrullen lyftas av och vispningen fortsättes. Då krämen kallnat, iblandas arraken eller kognaken och de till skum slagna äggvitorna. Puddingen slås upp i geléskål, får stelna och garneras med sylt och vispad grädde.

658. Chokoladpudding.

(f. 6 pers.)

5 äggulor,
3—4 msk. socker,
2 dcl. grädde,
½ kaka chokolad,
5 blad gelatin,
3 dcl. god grädde.

Äggulorna, sockret, 2 dcl. grädde, chokoladen och de sköljda gelatinbladen blandas i kastrull och vispas över elden tills krämen tjocknat — men får ej koka. Kastrullen lyftas av och vispningen fortsättes. Då krämen kallnat, nedröres den till skum slagna grädden. Puddingen slås nu i en vattensköljd form och ställes ut att stelna. Uppstjälpes före serveringen.

659. Chokoladkräm.

(f. 6 pers.)

½ ltr. mjölk,
½ dcl. socker,
1 kaka chokolad,
2 ½ dcl. grädde,
1 ,, majsmjöl.

Mjölken, sockret och chokoladen uppkokas. Då chokoladen fullkomligt smultit, avredes krämen med majsmjölet utrört i grädden, får koka några minuter och slås i en vattensköljd form att kallna. Uppstjälpes och serveras med gräddskum.

660. Majskräm.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. mjölk,
2 dcl. socker,
(vanilj),
2 dcl. majsmjöl,
2 ägg.

Mjölken (2 dcl.) uppkokas med sockret (och vaniljen) och avredes med majsmjölet utrört i resten av mjölken. Krämen får koka 10 minuter, varefter det uppvispade ägget nedröres. Den slås därefter upp i geléskål, får kallna och garneras med sylt.

661. Kaffekräm.

(f. 6 pers.)

7 ½ dcl. grädde,
1 „ malet kaffe,
½—1 dcl. socker,
1 „ majsmjöl.

Det malade kaffet kokas några min. i 6 dcl. av grädden, varefter kaffet frånsilas genom en tät silduk. Socker tillsättes i grädden, som avredes med majsmjölet utrört i resten av grädden. Krämen får koka en stund och uppslås i geléskål att kallna.

662. Viktoriakräm.

(f, 6 pers.)

1 dcl. risgryn,
6 „ mjölk,
2—3 msk. socker,
½ citron,
3 blad gelatin,
3 dcl. god grädde.

De sköljda grynen kokas mjuka i mjölken. Gröten smaksättes med sockret och slås upp att kallna. Nu iröras det rivna skalet och saften från citronen, de i litet ljumt vatten upplösta gelatinbladen och sist den till skum slagna grädden. Krämen serveras med plommon- eller saftsås.

663. Himlamat.

(f. 6 pers.)

½ ltr. god grädde,
2—3 dcl. lingonmos,
½ ltr. veteskorpor och småbrödsrester,
mjölk el. saft,
(socker).

I den uppvispade grädden blandas lingonmoset och de i litet mjölk eller saft doppade bröden. Desserten avsmakas med socker och slås upp i geléskål.

664. Fyllda strutar.

(f. 6 pers.)

3 ägg,
socker — äggens vikt,
vetemjöl — äggens vikt,
(knappt),

Till fyllning:
4 dcl. god grädde,
1 tsk. socker.

Äggen röras med sockret och vetemjölet. Av smeten bredas på smord plåt stora runda kakor, vilka gräddas i varm ugn. Efter gräddningen formas de genast till strutar och få kallna. Strax före serveringen fyllas strutarna med den uppvispade grädden tillsatt med sockret och serveras med sylt.

665. Vindböjtlar.

(f. 6 pers.)

6 dcl. vatten,
212 gr. smör,
212 ,, vetemjöl,
5 ägg.

Till fyllning:
4 dcl. god grädde,
1 tsk. socker.

Vattnet och smöret kokas upp. Vetemjölet ivispas och smeten får koka tills den släpper kastrullen. Då smeten kallnat, tillsättas äggen ett i sänder under kraftig omrörning. Med sked läggas på smorda plåtar stora kliokar av smeten som översockras och gräddas sedan i jämn ugnsvärme. Då vindböjtlarna kallnat skäres ett litet hål i sidan av varje böjtel, varigenom den till skum slagna grädden tillsatt med sockret inpressas genom en papperstrut.

De fyllda vindböjtlarna serveras med sylt.

666. Brulépudding.

(f. 6 pers.)

8 dcl. grädde el. gräddblandad mjölk,
8 ägg,

Glacyr till formen:
3 dcl. socker.

Sockret upplöses i en stekpanna och slås genast i en torr och varm puddingform, som vändes rundt så att glacyren fäster vid botten och kanter.

Grädden eller mjölken uppkokas och slås över de uppvispade äggen. Vispningen fortsättes tills mesta hettan avgått, varpå smeten hälles i den glacerade formen och kokas i vattenbad (ungf. ¾—1 tim. eller) tills puddingen är stannad. Den slås sedan upp och serveras i sin sås. Vill man hava puddingen brinnande, överslås litet kognak, som antändes.

667. Spansk pudding.

(f. 6 pers.)

5 ägg,	3 msk. vetemjöl,
½ dcl. socker,	2 ,, mandel.
½ ltr. gräddblandad mjölk,	*Glacyr till formen:*
2 msk. smör,	3 dcl. socker.

Äggulorna, sorkret, mjölken och smöret blandas i kastrull och vispas över elden tills krämen tjocknat — men får ej koka. Kastrullen lyftas av och vispningen fortsättes. Då krämen kallnat iblandas vetemjölet, den skållade finrivna mandeln och de till skum slagna äggvitorna.

Sockret upplöses i en stekpanna och slås genast i en torr och varm puddingform, som vändes rundt så att glacyren fäster vid botten och kanter. Blandningen slås i formen och puddingen kokas i vattenbad ungf. 1—2 tim. Den stjälpes upp och serveras med vaniljsås.

668. Fruktpudding.

(f. 6 pers.)

200 gr. äpplen,	8 ägg,
200 ,, torkade plommon,	4 dcl. grädde.
100 ,, ,, aprikoser,	*Glacyr till formen*
4 dcl. vatten,	3 dcl. socker.
1 ½ ,, socker,	

Sockret upplöses i en stekpanna och slås genast i en torr och varm puddingform, som vändes rundt så att glacyren fäster vid botten och kanter. De torra frukterna sköljas i ljumt vatten och få ligga i blöt i 4 dcl. vatten tillsatt med sockret. De skalade och i klyftor skurna äpplena kokas i fruktspadet tills de äro klara och tagas sedan upp med hålslev. Nu iläggas plommonen och få koka mjuka; sedan kokas aprikoserna.

Den glacerade formen beklädes därpå med den kokande frukten.

Äggen vispas med grädden och äggstanningen slås i den glacerade, med frukter beklädda formen. I fall all frukt ej åtgått till garneringen, nedsänkes den i äggblandningen. Puddingen kokas i vattenbad ungf. 1—2 tim. Den stjälpes upp och serveras i sin sås jämte grädde eller vaniljsås.

669. Majspudding.

(f. 6 pers.)

7 ½ dcl. mjölk,
1 ,, socker,
2 msk. smör,
vanilj,
1 ½ dcl. majsmjöl,
5 ägg,
2 msk. mandel.

Mjölken (6 dcl.) uppkokas med sockret, smöret och vaniljen, samt avredes med majsmjölet utrört i resten av mjölken, varefter krämen får koka några min., vaniljstången borttages och smeten slås upp att kallna. Nu nedröras de uppvispade äggulorna, den skållade, finrivna mandeln och de till skum slagna äggvitorna. Massan slås i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i vattenbad i ugn ungf. ½ timme.

Puddingen uppstjälpes varm och serveras med sylt, saft eller vinsås.

670. Favoritdessert.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,
4 ,, vetemjöl,
1 ltr. mjölk el. grädde,
5 ägg,
sylt el. kompott.

Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande mjölken eller grädden påspädes och smeten får koka några min., varefter den slås upp att kallna. Nu nedröras de uppvispade äggulorna och till sist de till skum slagna äggvitorna. Sylt eller kompott lägges på botten av en smord form, smeten slås över och anrättningen gräddas i ugn.

Serveras het med grädde.

671. Syltomelett.

(f. 6 pers.)

6 ägg,
½ ltr. gräddblandad mjölk,
sylt.

Äggen uppvispas och mjölken iblandas. Smeten slås i en smord omelettpanna och gräddas i ugn. Då omeletten är färdiggräddad, lossas den från kanterna och uppstjälpes. Sylt lägges på halva omeletten och andra hälften vikes över. Omeletten överströs med ett tjockt lager fint socker som glaceras i rutor eller ränder med ett upphettat järn.

672. Våfflor.

(f. 6 pers.)

4 dcl. god grädde,
3 ägg,
2 dcl. vetemjöl,
1 ,, smält smör.

Grädden vispas till skum och däri blandas de uppvispade äggen, vetemjölet och sist smöret, kokande hett. Voffeljärnet upphettas, smörjes med smör och våfflorna gräddas ljusbruna på vardera sidan.

Serveras heta med sylt.

673. Plättar.

(f. 6 pers.)

4 ägg,
1 tsk. socker,
1 ,, salt,
1 ltr. mjölk el. grädde,
2 dcl. vatten,
½ ,, smält smör,
4 ½ ,, vetemjöl,
smör till stekning.

Äggen vispas med sockret, de övriga ingredienserna iblandas och smeten får stå en timme, att mjölet må svälla. Plättpannan upphettas, penslas med smält smör och häri gräddas sedan av smeten tunna plättar.

Serveras heta med sylt.

674. Äppelplättar.

(f. 6 pers.)

Tillredas som föregående, men vid gräddningen av äppelplättar lägges en sockrad äppelskiva i varje plätt.

675. Kärnmjölksplättar.

(f. 6 pers.)

1 ägg,
1 ltr. kärnmjölk,
1 tsk. soda,
½ stk. salt,
4 ½ dcl. vetemjöl,
smör till stekning.

Ägget vispas, de övriga ingredienserna iblandas och smeten får stå 1 tim., att mjölet må svälla. Plättpannan upphettas, penslas med smält smör och häri gräddas sedan av smeten plättar.

Serveras heta med socker.

676. Tunna pannkakor.

(f. 6 pers.)

4 ägg,
1 tsk. salt,
1 ltr. mjölk,
4 dcl. vetemjöl,
smör till stekning.

Äggen uppvispas, de övriga ingredienserna iblandas och smeten får stå 1 tim., att mjölet må svälla. Litet smör brynes i en stekpanna och smet hälles i så mycket, att pannans botten nätt och jämnt täckes. Pannkakorna gräddas blott på en sida, överstrykas med litet sylt och hopvikas.

677. Gräddpannkaka.

(f. 6 pers.)

4 ägg,
4 msk. socker,
4 dcl. god grädde,
2 dcl. vetemjöl,
3 msk. smält smör.

Äggen uppvispas med sockret, den till hårt skum slagna grädden, vetemjölet och det smälta smöret tillsättas. Blandningen slås i en smord panna och gräddas i ugn.

Serveras med sylt.

678. Engel pannkaka.

(f. 6 pers.)

1 ltr. 4 dcl. mjölk,
2 dcl. vetemjöl,
1 ,, mannagryn,
3 msk. smör,
1 tsk. salt,
2 msk. socker,
3 ägg.

Mjölken uppkokas, mannagrynen ivispas och få koka en stund. Smöret och saltet tillsättas och smetens lås upp att kallna, vetemjöl och de med sockret vispade äggen iblandas, smeten slås i två smorda pannor och gräddas i ugn.

679. Rullad pannkaka.

(f. 6 pers.)

110 gr. smör,
110 ,, vetemjöl,
3 dcl. mjölk,
2 msk. socker,
2 ägg,
2 äggvitor,
Fyllning:
sylt el. gelé.

Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande mjölken påspädes, varefter smeten får koka 10 min. och slås upp att kallna. Nu nedröras de med sockret uppvispade äggulorna och till sist de till skum slagna äggvitorna. En plåt smörjes och belägges med smort papper, härpå bredes smeten ut och gräddas i varm ugn. Pannkakan stjälpes upp på sockrat papper, bestrykes med sylt eller gelé och hoprullas.

Serveras varm med vispad grädde.

680. Jäsmunkar.

(f. 6 pers.)

4 ägg,
3 msk. socker,
7 dcl. mjölk,
1 msk. jäst,
½ ,, salt,
2 msk. smält smör,
4 dcl. vetemjöl,
Fyllning:
sylt.

Äggen uppvispas med sockret; jästen upplöses i den ljumma mjölken och iblandas jämte saltet, det smälta smöret och vetemjölet. Degen övertäckes och får jäsa. Smör brynes i en upphettad munkpanna, en matsked av smeten lägges i varje rum, samt litet sylt. Sedan smeten stelnat något, påfylles litet smet, varpå munkarna vändas efter en stund och gräddas bruna även på andra sidan.

Översockras och serveras heta.

681. Pösmunkar.

(f. 6 pers.)

1 ½ dcl. vatten,
1 ½ ,, mjölk,
2 msk. smör,
2 ,, socker,
skalet av ½ citron,
150 gr. vetemjöl,
4—5 ägg.

Vattnet, mjölken, smöret, sockret och det rivna citronskalet kokas upp. Mjölet ivispas och smeten får koka 10 min. var-

efter den slås upp att kallna. Nu iblandas äggen — ett i sänder — under kraftig omrörning. Med tvänne skedar formas runda bollar som kokas i het flottyr tills de äro riktigt utsvällda, ljusbruna och lätta. De få avrinna på läskpapper, läggas upp på skål och översockras.

Pösmunkarna serveras som efterrätt med sylt eller till thé och kaffe.

682. Berlinermunkar.

(f. 6 pers.)

1 ½ dcl. grädde,
20 gr. jäst,
1 ägg,
2 äggulor,
2 msk. socker,
1 dcl. smält smör,
350 gr. vetemjöl,
Fyllning:
äppelmos el. sylt.

Jästen upplöses i den ljumma grädden. Äggen vispas med sockret och blandas i grädden jämte det smälta smöret och vetemjölet. Degen knådas väl, övertäckes och får jäsa. Den ältas sedan på bakbordet och kavlas ut till ungf. 1 cm. tjocklek. Med mått uttagas runda kakor, vilka sättas mot varandra två och två med litet hårt äppelmos eller såsfri sylt emellan. Munkarna uttagas sedan med mindre mått så att kanterna bli jämna och väl tillstryckta. Dessa få jäsa upp, kokas i het flottyr och få avrinna på läskpapper. De översockras och serveras heta.

683. Äppelmunkar.

(f. 6 pers.)

Smördeg II se: N:o 137,
10 jämnstora äpplen,
socker,
Till pensling:
1 ägg,
kristallsocker.

Äpplena skalas, urkärnas och trillas i socker. Degen utkavlas till gunf. ½ cmt. tjocklek och därav uttagas med mått runda kakor. Hålet i äpplena fyllas med socker, kring varje

äpple fästas två kakor mot varandra, vilkas kanter väl hop tryckas. Munkarna penslas med det uppvispade ägget, beströs med kristallsocker och gräddas i het ugn.

Serveras varma med grädde eller vaniljsås.

684. Risgrynspudding.

(f. 6 pers.)

1 ½ dcl. risgryn,	½ dcl. mandel,
8 ,, smör,	1 ,, russin,
2 msk. smör,	skalet av 1 citron,
3—4 msk. socker,	3 ägg.

De i hett vatten sköljda risgrynen kokas mjuka i mjölken smöret iblandas och gröten slås upp att kallna. Sockret, den skållade, finrivna mandeln, de rensade, sköljda russinen, det rivna citronskalet och de uppvispade äggen tillsättas, varefter blandningen slås i en smord form och gräddas i ugn.

Serveras med saftsås.

685. Mannagrynspudding.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. mjölk,	½ dcl. mandel,
2 ½ dcl. mannagryn,	1 ,, russin el. korinter,
3 msk. smör,	skalet av 1 citron,
1—2 msk. socker,	3 ägg.

Tillredes som *risgrynspudding se:* N:o 684.

686. Sagogrynspudding.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. mjölk,	½ dcl. mandel,
2 dcl. sagogryn,	1 ½ ,, russin,
3 msk. smör,	skalet av en citron,
4 ,, socker,	3 ägg.

Tillredes som *risgrynspudding se:* N:o 684.

687. Vetemjölspudding.

(f. 6 pers.)

100 gr. smör,	skalet av 1 citron,
3 msk. vetemjöl,	3 msk. socker,
½ ltr. mjölk,	7 ägg.

Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande mjölken påspädes småningom, smeten får koka 10 min. och slås upp att kallna. Det rivna citronskalet och de med sockret uppvispade äggulorna tillsättas; sist nedröras de till skum slagna äggvitorna. Blandningen slås i en smord och brödbeströdd puddingform och kokas i vattenbad ungf. 1—2 tim. — Puddingen stjälpes upp och serveras med saft- eller vaniljsås.

688. Plommonpudding.

(f. 6 pers.)

2 msk. smör,	5 ägg,
1 dcl. vetemjöl,	250 gr. plommon,
9 ,, mjölk,	1 dcl. socker,
1 ,, socker,	4 ,, vatten.

Smör och mjöl sammanfräsas, den kokande mjölken påspädes småningom, smeten får koka 10 min. och såls upp att kallna. Äggen vispas med sockret och iröras i gröten. — Plommonen sköljas väl i varmt vatten och få ligga i blöt i 4 dcl vatten tillsatt med sockret. De påsättas sedan med samma vatten och få koka mjuka, varefter de urkärnas. — Gröten och plommonen med sitt spad nedläggas varvtals i en smord form; översta varvet bör vara gröt. Puddingen gräddas i ugn och serveras med grädde.

689. Aprikospudding.

(f. 6 pers.)

150 gr. torkade aprikoser,	100 gr. socker,
7 dcl. vatten,	100 ,, vetemjöl,
3 msk. socker,	½ ltr. grädde,
6 ägg,	100 gr. smör.

Aprikoserna sköljas i varmt vatten och få ligga i blöt i 7 dcl. vatten tillsatt med sockret. De kokas sedan mjuka i samma vatten, varefter de upptagas, spadet silas, avredes med litet potatismjöl och serveras kall som sås till puddingen.

Äggulorna och sockret vispas i kastrull, vetemjölet och grädden tillsättas, varefter alltsammans vispas över elden tills krämen tjocknat — men får ej koka. Kastrullen lyftas av, och vispningen fortsättes, varunder smöret tillsättes i små bitar. Då krämen kallnat, nedröras de till skum slagna äggvitorna och aprikoserna. Blandningen slås i en smord form och gräddas, i ugn.

690. Smörgåspudding.

(f. 6 pers.)

20 skivor franskt bröd.	6 dcl. mjölk,
smör,	frukt- el. bärkompott,
2 ägg,	1 msk. kristallsocker.

Äggen vispas med mjölken. Smör bredes på brödskivorna, vilka doppas i äggblandningen och nedläggas i smord form med smörsidan uppåt. Litet frukt- eller bärkompott bredes mellan varven och resten av äggmjölken slås över. Ytan beströs med kristallsocker och puddingen gräddas i ugn.

Serveras med grädde.

691. Äppelcharlotte.

(f. 6 pers.)

Äppelmos:
1 kgr. äpplen,
2 dcl. socker,
2 ,, vatten,

22 skivor franskt bröd,
3 dcl. smält smör,
1 ,, vatten,
kristallsocker.

De skalade, i klyftor skurna äpplena, sockret och vattnet kokas tills frukten mosat sig, och slås upp att kallna. Kanterna bortskäras från brödet, skivorna doppas i det smälta smöret tillsatt med vattnet och vändas i kristallsocker. En med kallt smör smord form beklädes med brödskivor, fylles med äppelmoset och ovanpå radas ett varv brödskivor. Puddingen gräddas i ugn och serveras varm med grädde.

692. Fattiga riddare.

(f. 6 pers.)

12 skivor franskt bröd,
1 ägg,
3 dcl. mjölk,
½ tsk. salt,
½ msk. vetemjöl,

smör till stekning,
sylt,
4 dcl. god grädde,
1 tsk. socker.

En smet göres av ägget, mjölken, saltet och vetemjölet. Häri doppas brödskivorna som sedan stekas i smör på båda sidor och uppläggas på fat. Varje skiva belägges med sylt och garneras med den uppvispade grädden tillsatt med sockret.

693. Skorppudding.

(f. 6 pers.)

300 gr. stötta skorpor el. småbrödsrester,
4 ½ dcl. gräddblandad mjölk,
1 ,, korinter,

1 citron,
250 gr. smör, rört till skum,
6 ägg.

De stötta skorporna, mjölken, de sköljda korinterna, det rivna skalet jämte saften från citron och smöret blandas väl tillsammans. De uppvispade äggulorna tillsättas; sist nedröras de till skum slagna äggvitorna. Blandningen slås i en smord och brödbeströdd form och gräddas i vattenbad i ugn.

Serveras varm med saftsås.

694. Surbrödspudding.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. rivet surbröd,	1 äggvita,
150 gr. smör,	1 ½ msk. socker.
3 dcl. äppel- el. rabarbermos,	

Det rivna surbrödet brynes i smöret. Den uppvispade äggvitan blandas i äppel- eller rabarbermoset och lägges i en smord form varvtals med det brynta brödet. Översta varvet som bör vara bröd översockras. Puddingen gräddas i ugn och serveras med grädde eller vaniljsås.

695. Plumpudding.

(f. 25 pers.)

750 gr. korinter,	½ kgr. stötta skorpor,
750 ,, sultanrussin,	½ ,, socker,
250 ,, plommon,	½ tsk. finstött kardemumma
125 ,, kanderad frukt,	½ ,, ,, kanel,
2 äpplen,	½ ,, finriven muskott,
1 citron,	½ ,, ,, ingefära,
125 gr. mandel,	9 ägg,
½ kgr. njurtalg av kalv,	1 dcl. kognak.

De rensade, sköljda korinterna, russinen, de urkärnade plommonen och kanderade frukten hackas fina. Äpplena skalas och skäras i fina tärningar, det gula citronskalet rives och saften urpressas, mandeln sållas och hugges fin, likaså finhackas den från hinnor befriade njurtalgen. Alla de uppräk-

nade ingredienserna jämte skorporna och kryddorna sammanblandas, varefter de uppvispade äggulorna och kognaken tillsättas och massan arbetas mycket väl. Sist nedröras de till skum slagna äggvitorna. En servett bestrykes med smör och mjölas, puddingen ilägges och hörnen av servetten hopknytas. En käpp trädes igenom och puddingen nedsänkes i en kastrull med kokande vatten sålunda att käppens bägge ändar stödas mot kastrullens kant och puddingen hänger fritt i vattnet. Till kokningen åtgår 4—5 timmar.

Den förvaras inknuten i servett och blir bättre ju längre den står.

Före serveringen kokas puddingen åter 2 tim. Den uppstjälpes då på fat, litet uppvärmd kognak slås över och antändes.

696. Äppelkaka.

(f. 6 pers.)

Sockerkaka se: N:o 95,
3 dcl. äppelmos,

Marängmassa:
7 äggvitor,
14 msk. socker.

Kakan skäres i tunna skivor, vilka uppläggas på fat i form av en bulle med äppelmos emellan. Äggvitorna slås till hårt skum, vispningen fortsättes 10 min., varefter fint pudersocker iröres småningom. En del av marängmassan bredes över kakan, resten därav användes till garnering. Kakan insättes i svag ugnsvärme tills marängen torkat och fått gulbrun färg.

Serveras med vaniljsås.

697. Tipsykaka.

(f. 6 pers.)

Sockerkaka se: N:o 95,
3 dcl. appelsinsaft
(el. 2 dcl. vin, 1 dcl. vatten).

Till garnering:
½ dcl. mandel.
Enkel vaniljsås se: N:o 607.

Medan sockerkakan ännu är varm genomdränkes den med apelsinsaften eller vin- och vattenblandningen. Mandeln skållas, skäres i fina strimlor och nedstickes tätt i kakan; en tjock vaniljsås slås över.

698. Piggsvinskaka.

(f. 6 pers.)

Puderkaka se: N:o 98,
2 dcl. vin,
1 ,, vatten,
3 dcl. socker,
Till garnering:
½ dcl. mandel.

Medan kakan ännu är varm genomdränkes den med en blandning av vinet, vattnet och sockret. Mandeln skållas, skäres i fina strimlor och nedstickes tätt i kakan.

699. Fruktkaka.

(f. 6 pers.)

Gräddkaka se: N:o 102,
100 gr. äpplen,
100 ,, torkade plommon,
50 ,, ,, aprikoser,
3 dcl. vatten,
1 dcl. socker.
Till garnering:
3 dcl. god grädde.
½ msk. socker.

De torra frukterna sköljas i ljumt vatten och få ligga i blöt i 3 dcl. vatten tillsatt med sockret. Fruktspadet kokas sedan till en klar lag och de skalade i klyftor skurna äpplena kokas däri tills de äro klara och tagas upp. Nu iläggas plommonen och få koka mjuka; sedan kokas aprikoserna. Kakan fuktas med fruktspadet och de kokade frukterna uppläggas prydligt på kakan, som garneras med den uppvispade grädden smaksatt med sockret.

700. Svågerkaka.

(f. 6 pers.)

6 äggvitor,
315 gr. socker,
315 gr. finhuggen mandel.

Äggvitorna slås till hårt skum, sockret och den oskalade finhuggna mandeln iblandas. Smeten slås i väl smord och brödbeströdd stekpanna och gräddas i svag ugnsvärme.

Serveras med vaniljsås.

701. Valnötstårta.

(f. 6 pers.)

Valnötskaka se: N:o 122,
3 dcl. grädde,
5 msk. finhuggen valnöt,
8 dcl. god grädde,
3 msk. socker.

Kakan skäres i två bottnar, vilka genomdränkas med 3 dcl. grädde. Grädden (8 dcl) slås till hårt skum och smaksättes med sockret. I några matskedar av gräddskummet blandas den finhuggna valnöten och lägges mellan kakbottnarna. Tårtan garneras sedan med resten av gräddskummet jämte skalade hela valnöter.

702. Alexanderstårta.

(f. 6 pers.)

Mördeg:
300 gr. vetemjöl,
50 „ socker,
300 „ smör,
1 ägg,
äppelmos.

Mandelmassa:
250 gr. mandel,
200 „ socker,
3 äggvitor.

Vetemjölet och sockret sammanblandas, varefter det tvättade smöret och ägget inarbetas. Degen kavlas ut på smord plåt till ett fyrkantigt tjockt botten som gräddas i ugn. Då tårtan kallnat, bredes äppelmos över. Mandeln skållas, rives och stöttes med sockret, varefter äggvitorna inarbetas. Man-

delmassan spritsas i rutor över äppelmoset och tårtan insättes åter i ugn tills mandelmassan torkat och fått färg.

Serveras med grädde eller vaniljsås.

703. Fruktpaj i karott.

(f. 6 pers.)

Mördeg:

½ kgr. socker,
1 msk. socker,
½ tsk. bakpulver,
300 gr. smör,
1 ägg,
½ dcl. vatten,
2 msk. grädde,

Fyllning:

äpplen, rabarber el. bär,
socker.

Vetemjölet, sockret och bakpulvret sammanblandas, varefter det tvättade smöret, ägget, vattnet och grädden inarbetas och degen ställes ut att stelna. Äppelklyftor, rabarberbitar eller rensade bär läggas varvtals med socker i en eldfast karott. Degen kavlas till ungf. ½ cm. tjocklek och därav utskäres ett lock till pajen. Karottkanten penslas med vatten som sedan belägges med smal remsa av degen. Denna fuktas även med litet vatten, locket påsättes och fasttryckes väl kring kanterna. vilka krusas nätt. Resten av degen användes till garnering av locket, som penslas med vatten och beströs med kristallsocker. Pajen gräddas i god ugnsvärme.

Serveras med grädde eller vaniljsås.

704. Äppelpaj.

(f. 6 pers.)

Mördeg:

212 gr. socker,
425 „ vetemjöl,
1 tsk. bakpulver,
212 gr. smör,
2 äggulor,
1 dcl. mjölk,

Äppelmos:

1 kgr. äpplen,
2 dcl. socker,
2 „ vatten,

Marängmassa:

4 äggvitor,;
6 msk. socker.

Sockret, vetemjölet och bakpulvret sammanblandas, varefter det tvättade smöret, äggulorna och mjölken inarbetas och degen ställes ut att stelna. — De skalade i klyftor skurna äpplena, sockret och vattnet kokas tills frukten mosat sig och slås upp att kallna.

Degen delas i tre delar, dessa kavlas ut på smorda plåtar till runda bottnar, vilka gräddas i god ugnsvärme. Kakorna få svalna och läggas sedan på varandra med äppelmos mellan varje botten. Äggvitorna slås till hårt skum; vispningen fortsättes 10 min., varefter fint pudersocker iröres småningom. Marängmassan spritsas vackert över pajen, som insättes i svag ugnsvärme tills marängen torkat och fått gulbrun färg.

Serveras med vaniljsås.

705. Syltpaj.

(f. 6 pers.)

Mördeg:
4 ägg,
2 dcl. socker,
2 ,, smält smör,
2 ,, vetemjöl,
sylt.
Marängmassa:
3 äggvitor,
4 msk. socker.

Äggen och sockret vispas till skum, det smälta avsvalnade smöret jämte vetemjölet inarbetas och degen ställes ut att stelna. Tillredes förövrigt som *äppelpaj se:* N:o 704.

706. Äppelbeignet.

(f. 6 pers.)

200 gr. mandel,
300 ,, smör, rört till skum,
1 ägg,
4 äggulor,
300 gr. socker,
225 gr. vetemjöl.
Äppelmos:
1 kgr. äpplen,
2 dcl. socker,
2 ,, vatten.

Mandeln skållas, finrives och blandas i det till skum rörda smöret jämte de med sockret vispade äggen och vetemjölet. Degen sälles ut att stelna.

De skalade i klyftor skurna äpplena, sockret och vattnet kokas tills frukten mosat sig och slås upp att kallna.

Degen utkavlas och därmed beklädes en smord form invändigt, som därefter fylles med äppelmoset. Resten av degen pålägges som lock över moset. Beigneten gräddas i ej för varm ugn.

Serveras med vaniljsås.

707. Äppeltårta.

(f. 12 pers.)

Smördeg I se: N:o 136, äppelmos.

Degen kavlas till en fyrkant av ungf. ½ cm. tjocklek och delas i två delar. Den ena delen gräddas på plåt i ugn och får kallna. Sedan påbredes äppelmos och den andra hälften av degen lägges över. Tårtan penslas med vatten, beströs med kristallsocker och insättes åter i ugn att grädda färdig. Medan den ännu är varm skäres den i fyrkantiga bitar och serveras med eller utan gräddskum.

Garnerade kakor, glacyrer, karameller och marmelad.

708. Garnerad sockerkaka I.

Sockerkaka se N:o 95.
Fyllning I:
Vaniljkräm:
5 äggulor,
2 msk. socker,
vanilj,
3 dcl. grädde,
1—2 msk. gott smör,
Fyllning II.
3 äggulor,
1 ½ dcl. socker,
saften av 1 citron,
1 tsk. vatten,
2 msk. potatismjöl,
Fyllning III:
Sylt el. fruktkompott,
äggviteglacyr se: N;o 714.
vattenglacyr se: N:o 713.
Till garnering:
½ äggvita,
½ dcl. fint socker.

Äggulorna, sockret, vaniljen och grädden vispas i kastrull över elden tills krämen tjocknar. Vispningen fortsättes tills krämen kallnat, under det man tillsätter smöret i små bitar.

Fyllning II tillredes på följande sätt: först sammanröras äggulor och socker, sedan tillsättes citronsaften, vattnet och potatismjölet.

Sockerkakan skäres i tre bottnar, vilka åter läggas på varandra med vaniljkräm, fyllning II, sylt eller fruktkompott mellan varje botten.

Kakan belägges med äggviteglacyren och insättes i svag ugnsvärme att glacyren torkar.

Vattenglacyren slås nu över kakan, vilken vändes rundt så att glacyren rinner jämnt över hela kakan och får härefter torka på dragigt ställe.

Sockret stötes i mortel och siktas genom sikt för att bliva mycket fint. Äggvitan klappas med sked, det siktade sockret tillsättes småningom ungf. ½ tsk. i gången, och äggviteblandningen arbetas väl tills den är smidig och icke längre flytande.

Den lägges sedan i en liten pappersstrut, vars spetsiga ända fint avklippes, och genom denna öppning uttryckes äggviteblandningen i olika mönster över kakan.

709. Garnerad sockerkaka II.

Sockerkaka se: N:o 95.
Fyllning:
frukt- el. bärgelé.

Till glacering:
frukt- el. bärgelé.
Till garnering:
syltad frukt.

Sockerkakan skäres i tre bottnar, vilka åter läggas på varandra med litet frukt- eller bärgelé mellan varje botten. Kakans yta bestrykes även med frukt- eller bärgelé och garneras smakfullt med syltade hela frukter.

710. Garnerad pepparkaka.

Nannys pepparkaka se:
N:o 108,
chokoladglacyr se: N:o 715.

Till garnering:
½ äggvita,
1 ½ dcl. fint socker.

Chokoladglacyren slås het över kakan, vilken vändes rundt så att glacyren rinner jämnt över hela kakan och får därefter torka på dragigt ställe.

Sockret stötes i mortel och siktas genom sikt för att bliva mycket fint. Äggvitan klappas med sked, det siktade sockret tillsättes småningom ungf. ½ tsk. i gången och äggviteblandningen arbetas väl tills den är smidig och icke längre flytande. Den lägges sedan i en liten pappersstrut, vars spetsiga ända fint avklippes, och genom denna öppning uttryckes äggviteblandningen i olika mönster över kakan.

711. Garnerad gräddkaka.

Gräddkaka se: N:o 102,
3 dcl. söt bärsaft,
äggviteglacyr se: N:o 714,
vattenglacyr se: N:o 713.

Till garnering:
½ äggvita,
½ dcl. fint socker.

Medan gräddkakan ännu är varm fuktas den med bärsaften och glaceras på samma sätt som *garnerad sockerkaka I se:* N:o 708.

712. Garnerad valnötskaka.

Valnötskaka se: N:o 122,
½ ltr. grädde,
½ „ socker,
vanilj.

Till garnering:
smörglacyr se: N:o 716,
nötter, syltade apelsinskal
och bär.

Grädden, sockret och vaniljen kokas till en tjock lag. Innan den tjocknat, fuktas kakan med en del av lagen och resten får fortsättningsvis koka. Vaniljen borttages och då lagen är färdigkokt slås den över kakan, vilken vändes rundt så att smeten rinner jämnt över hela kakan. Den garneras med smörglacyren, som spritsas genom pappersstrut, vars spetsiga ända klippes i uddar. Nötter, syltade appelsinskal och bär uppläggas vackert på kakan.

---

713. Vattenglacyr.

2 msk. vatten,
½ „ citron saft,
3—4 dcl. fint socker.

Sockret stötes i en mortel och siktas genom sikt för att bliva mycket fint; ju finare sockret är dess bättre blir glacy-

ren. Sockret blandas med vattnet och ättikan och blandningen arbetas tills sockret är fullständigt upplöst och glacyren jämn och blank.

Glacyren kan färgas med karamellfärg, som man får köpa i drogeriaffärerna. Litet — så mycket som en knappnålsknopp — upplöses i några droppar kallt vatten, som nedröres småningom i glacyren tills man får den färgnyans man önskar. Sedan glacyren blivit utbredd över bakverket, torkas den på dragigt ställe.

714. Äggviteglacyr.

2 äggvitor,	7—9 msk. fint socker.

Äggvitan slås till hårt skum och sockret nedsiktas småningom, varefter glacyren arbetas väl tills den är jämn och blank. Sedan äggviteglacyren blivit utbredd över bakverket, torkas den en stund i svag ugnsvärme.

715. Chokoladglacyr.

½ kaka chokolad,	3 dcl. socker.
3 dcl. grädde,	

Chokoladen, grädden och sockret kokas till en tjock lag, som hastigt bredes över bakverket innan den stelnar.

716. Smörglacyr.

200 gr. gott smör,	vanilj el. citron,
2—3 msk. socker,	3 äggulor.

Smöret tvättas, smältes och röres kraftigt med sockret till skum. Glacyren smaksättes med vanilj el. citron varefter äggulorna iröras en i sänder. Den kan färgas med karamellfärg som man får köpa i drogeriaffärerna. Litet — så mycket som

en knappnålsknopp — upplöses i några droppar kallt vatten som nedröres småningom i glacyren tills man får den färgnyans man önskar. Genom pappersstrut, vars spetsiga ända klippes i uddar, spritas smörglacyren i olika mönster på bakverken.

---

717. Ättikskarameller.

1 dcl. vatten,
2 msk. ättika,
300 gr socker,
1 stång vanilj.

Vattnet, ättikan, sockret och vaniljen få koka över frisk eld utan omrörning till karamellprov, vilket prövas sålunda att man slår några droppar av sockerlagen i kallt vatten. Om sockret då är hårt, är karamellen färdig. Vaniljstången borttages och sockerlagen slås på ett med tvättat smör bestruket fat. När den något svalnat drages den emellan händerna tills karamellen blir vit och silverglänsande. Den töjes sedan ut till lagom tjocklek, vrides och styckas till små karameller.

718. Gräddkarameller (kinuschki).

1 ltr. grädde,
½ kgr. socker,
2 dcl. god sirap,
1 stång vanilj.

Grädden, sockret och vaniljen kokas till en tjock lag och slås upp att kallna. Sirapen uppkokas, 3 msk. av den avsvalnade massan påspädes och uppkokas; härmed fortsättes tills hela massan är iblandad, varefter kokningen fortsättes tills smeten kännes seg. Detta prövar man genom att hälla några droppar av smeten i kallt vatten; stelnar den är karamellen färdig. Vaniljstången borttages och massan hälles på ett med matolja eller tvättat smör bestruket fat. Då karamellen kallnat något skäres den i 1 cm. breda och 4 cm. långa bitar, vilka läggas på lika långa pappersremsor, vars långsidor äro uppvikna.

719. Kolakarameller.

2 ½ dcl. grädde,
4 msk. farinsocker,
4 dcl. socker,
4 msk. riven chokolad,
1 dcl. sirap,
1 stång vanilj.

Alla ingredienserna blandas i kastrull och allt får under flitig omrörning koka ½—1 tim. eller tills smeten vid prov i kallt vatten blir seg. Den upphälles då på ett med olja eller tvättat smör bestruket fat. När smeten börjar stelna skäres den i fyrkantiga bitar, varefter karamellerna läggas in i papper.

720. Knäck.

½ kgr. god sirap,
300 gr. socker,
100 gr. mandel,
½ tsk. soda.

Sirapen och sockret kokas tills smeten vid prov i kallt vatten kännes spröd. Den grovhuggna mandeln jämte sodan tillsättas och smeten hälles genast i små veckade pappersformar eller i pappersstrutar instuckna i snö.

721. Nougat.

½ kgr. socker,
75 gr. mandel.

Sockret smältes i en stekpanna under ständig omrörning, varefter den grovhuggna, värmda mandeln iröres. Massan slås på ett med olja eller tvättat smör bestruket fat. Då den något svalnat skäres den i små fyrkantiga karameller.

722. Brända mandlar.

200 gr. socker,
4 msk. vatten,
150 gr. mandel.

Sockret smältes i en stekpanna i 2 msk. av vattnet. Den torkade hela mandeln tillsättes och vattnet får koka in på sakta eld, pannan avlyftes och mandeln får kallna. Resten

av vattnet tillsättes, pannan påsättes på nytt, mandeln omröres, och då vattnet återigen kokat in, omröres mandeln denna gång på starkare eld tills det börjar knäppa i dem och sockret fastnat omkring. Mandlarna slås upp genast och få svalna.

723. Marzipankarameller.

200 gr. mandel,
300 ,, socker,
1 msk. vatten.

Sockerlag:
3 dcl. socker,
1 ½ ,, vatten,
1 msk. ättika.

Mandeln skållas, rives och stötes med sockret; vattnet tillsättes, varefter smeten arbetas tills den blir jämn och sammanhängande. Mandelmassan kan färgas i olika färger med karamellfärg upplöst i litet kallt vatten. Massan formas till runda kulor, små morötter, svampar m. m.

Av sockret, vattnet och ättikan kokas en lag tills den vid prov i kallt vatten kännes spröd. Karamellerna doppas häri och läggas sedan upp på oljat eller med tvättat smör bestruket fat.

724. Kanderade valnötter.

½ kgr. valnötter.
Mandelmassa:
50 gr. mandel,
100 ,, socker,
1—2 tsk. vatten.

Sockerlag:
3 dcl. socker,
1 ½ ,, vatten,
1 msk. ättika.

Valnötterna skalas och varje nöt delas i två halvor.

Mandeln skållas, rives och stötes med sockret, vattnet tillsättes och massan arbetas tills den blir jämn och sammanhängande. Nöthalvorna hopläggas med mandelmassa emellan.

Av sockret, vattnet och ättikan kokas en lag tills den vid prov i kallt vatten kännes spröd. Valnötterna doppas häri och läggas sedan upp på oljat eller med tvättat smör bestruket fat.

725. Sockrade tranbär.

½ ltr. tranbär,
1 äggvita,
200 gr. fint socker.

Tranbären rensas, sköljas och torkas på linne. En tallrik fuktas med äggvita, däri omskakas litet av tranbären, varefter de rullas i mycket fint uppvärmt socker tills de äro fullkomligt betäckta därav. Sålunda förfares tills alla bär äro sockrade. Bären utbredas sedan på sikt och få torka på varmt ställe.

726. Sockrade vinbärsklasar.

Sockras på samma sätt som tranbär *se:* N:o 725.

727. Kanderad frukt (suckat).

Pumpa el. omogen melon,
salt,
ättika,
vatten.

Sockerlag:
1 kgr. socker,
½ ltr. vatten,
1 bit ingefära.

En fast pumpa eller omogen melon skalas och skäres i ganska stora stycken. Dessa strös ned med salt. Ättika, utblandad med ⅓ vatten slås över. Följande dag urvattnas frukten. En lag kokas av sockret, vattnet och ingefäran, däri kokas frukten tills den blir mjuk och klar. Dagen därpå avhälles lagen och kokas ihop och hälles över frukten. Detta upprepas två till tre gånger med några dagars mellantid, tills frukten upptagit nästan all saft. Då upptages frukten, får avrinna på sikt och inlägges i svag ugnsvärme att torka. Användes som tillsats till finare bakverk. — På ovan beskrivna sätt kanderas även andra fruktsorter.

728. Syltade apelsinskal.

Apelsinskal, vatten.

Sockerlag:
1 kgr. socker,
4 dcl. vatten.

Apelsinskalen få ligga i kallt vatten ungf. en vecka, vilket ombytes varje dag. De kokas sedan i mycket vatten 1—2 tim. tills de bliva mjuka; tagas därefter upp och få avrinna på linne. Mot varje kgr. kokta apelsinskal tages 1 kgr. socker och 4 dcl. vatten, som kokas till en simmig lag. Häri nedläggas apelsinskalen och få koka på sakta eld tills de äro klara och lagen torkat in.

De användas som tillsats till finare bakverk och garnering av kakor.

729. Äppelmarmelad.

2 kgr. sura äpplen,
4 dcl. vatten,
1 kgr. socker.

Äpplena tvättas, skäras i klyftor och kärnhusen tagas bort. De påsättas i vattnet och få sakta koka under lock tills de mosat sig, varefter de passeras. Moset och sockret kokas under jämn omrörning tills marmeladen erhållit lagom fasthet och uppslås på ett med matolja eller tvättat smör bestruket fat. Då den kallnat, skäres den i små vackra bitar, vilka doppas i kristallsocker och få torka på varmt ställe.

730. Krusbärsmarmelad.

3 ltr. krusbär,
1 kgr. socker.

Mogna, röda krusbär rensas och sköljas samt läggas i en stenkastrull, som ställes i en större kastrull med kokande vatten. Vattnet hålles i kokning tills bären äro aldeles mjuka och saften lätt kan pressas genom en grov sikt. Den passerade saften och sockret kokas nu under jämn omrörning tills

marmeladen erhållit lagom fasthet och uppslås på ett med matolja eller tvättat smör bestruket fat. Då den kallnat skäres den i små vackra bitar eller trillas till runda kulor, vilka doppas i kristallsocker och få torka på varmt ställe.

Marmelad kan kokas av all slags frukt och bär. Av blandade frukt- och bärsorter blir marmeladen bäst till smaken.

731. Apelsinmarmelad.

5 apelsiner,	2 ltr. 4 dcl. vatten,
3 citroner,	1 ½ kgr. socker.

Apelsinerna och citronerna sköljas, torkas och skalas. Det vita från skalen tages bort, varefter skalen skäras i fina strimlor. Fruktköttet befrias från kärnor, skäres i bitar och läggas nu jämte skalen i det kalla vattnet och få stå 24 tim. De påsättas sedan med samma vatten och få koka 1—2 tim. och få återigen stå till följande dag. Nu tillsättes sockret och marmeladen får koka på frisk eld tills den är klar och lagom tjock. Under kokningen skummas den noga. Marmeladen förvaras i glasburk och serveras på rostat bröd till thé.

Drycker.

732. Kaffe.

(f. 6 pers.)

10 kkp. vatten,	1 bit kaffeklarning.
10 tsk. malet kaffe,	

Då vattnet kokar iligges det finmalda kaffet jämte klarningen, varefter det får koka under lock 5—7 min. Då kaffet är färdigt urhälles pipen, pannan avlyftes, kaffet får klarna och serveras genast.

Den som vill kan göra ett avkok på det i pannan kvarblivna kaffet och använda det i stället för vatten vid nästa kaffeberedning.

733. Boerkaffe.

(f. 6 pers.)

5 kkp. vatten,	1 bit kaffeklarning,
10 tsk. malet kaffe,	5 kkp. mjölk.

Då vattnet kokar iägges det finmalda kaffet jämte klarningen, varefter det får koka under lock 5—7 min. Då kaffet är färdigt urhälles pipen, pannan avlyftes och kaffet får klarna. Mjölken uppvärmes i kastrull och just då den kommer till kokning ivispas kaffet. Alltsammans får ett uppkok under kraftig vispning och kaffet serveras genast (utan grädde).

734. Thé.

Thékannan uppvärmes med kokande vatten, thébladen läggas däri (man beräknar ungf. 2 tsk. théblad för 6 pers.) och thékannan fylles till hälften med kokande vatten. Kannan övertäckes och théet får stå att draga ungf. 5 min.; mera kokande vatten påfylles och théet är färdigt att serveras.

735. Chokolad.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,	4 äggulor,
1 ½ kaka chokolad (el. cacaopulver),	socker,
	(1 msk. potatismjöl).

Chokoladen sönderbrytes och lägges i den varma mjölken, som vispas tills chokoladen smultit. Äggulorna och litet socker uppvispas och den kokande mjölken tillslås under kraftig vispning. Chokoladen vispas återigen över elden tills den tjocknar. I fall man vill hava chokoladen tjockare kan flere

äggulor tillsättas eller kan den avredas med potatismjölet utrört i litet kallt vatten.

Serveras med uppvispad grädde.

736. Kallskål.

(f. 6 pers.)

1 ½ ltr. friskt källvatten,
7 ½ dcl. söt bärsaft,
1 citron,
is.

Citronen skalas, det vita från skalet tages noga bort, varefter det gula skalet jämte citronen skuren i skivor blandas till vattnet och bärsaften. Litet is ilägges för att avkyla kallskålen.

737. Vinkallskål.

(f. 6 pers.)

1 ¼ ltr. vatten,
4 dcl. vin,
1 citron,
1 ½ dcl. socker,
is.

Tillredes som föregående, se: N:o 736.

738. Mjöd I.

7 ltr. vatten,
½ kgr. socker,
½ ,, farinsocker,
1 citron,
½ dcl. humla,
¼ tsk. jäst,
russin,
socker.

Sockret upplöses i det kokande vattnet. Citronen skalas, det vita från skalet tages noga bort, varefter citronen skäres i skivor och kärnorna avlägsnas. Det kokande vattnet slås nu över citronskalen och skivorna jämte den i hett vatten

sköljda humlan. Då blandningen kallnat ivispas jästen upplöst i litet ljumt vatten, varefter mjölet får jäsa. Följande dag silas det och tappas på flaskor. I varje flaska lägges ett par sköljda russin och litet socker, varefter de korkas väl och överbindas. De få först stå ungf. 6 tim. i rumsvärme och förvaras sedan på kallt ställe. Efter en vecka är mjödet färdigt.

739. Mjöd II.

8 ltr. vatten,	1 fl. öl,
½ kgr. socker,	¼ tsk. jäst,
½ ,, farinsocker,	russin,
1 citron,	socker.

Tillredes som mjöd I se: N:o 738.
Ölet iblandas då jästen tillsättes i mjödet.

740. Mjöd III.

6 ltr. vatten,	ananasessens,
2 sura hålkakor,	¼ tsk. jäst.
300—400 gr socker,	

Vattnet slås på torra hälst mörkgräddade hålkakor och få ligga i blöt ungf. 12 tim. Brödet borttages och sockret upplöses i vattnet; några droppar ananasessens tillsättes efter smak jämte jästen upplöst i litet ljumt vatten. Då mjödet börjar jäsa eller då en och annan bubbla synes på ytan, silas det och lägges på flaskor. Därpå korkas flaskorna väl och förvaras i kall källare. Efter par dygn är drycken färdig, men håller sig ej många dagar.

741. Buteljsvagdricka.

½ kgr. rågmalt,	1 msk. jäst,
15 ltr. vatten,	russin,
1 dcl. humla,	socker.

Maltet blandas i 2 ltr. pärlande vatten och får koka 10 min. under omrörning, locket pålägges och grytan ställes i varm ugn till följande dag. Nu tillsättes 1 ltr. kokande vatten, varpå maltet ånyo kokas 10 min. Massan iröres nu i resten (12 ltr.) av det kokande vattnet och den i hett vatten väl sköljda humlan tillsättes. Då drickat kallnat, ivispas den i litet ljumt vatten upplösta jästen och sedan jäsningen börjat, silas det och tappas på flaskor. I varje flaska lägges ett par sköljda russin och litet socker, varefter de korkas väl och överbindas. Efter några dagar är drickat färdigt.

742. Svagdricka på tunna.

60 ltr. vatten,
2 kgr. rågmalt,
3 ,, kornmalt,
½ ltr. humla,
4 msk. brygg- el. pressjäst.

Maltet fuktas med litet ljumt vatten, övertäckes och får stå några timmar på varmt ställe att sötma. Nu tillsättes litet vatten denna gång pärlande hett och maltet får åter sötma 2—3 timmar, varefter resten av vattnet tillslås kokande. För varje gång vatten påspädes omröres maltet väl, att det bättre sötmar. Vid sista påspädningen kan även litet enrisvatten tillsättas. — Då mäsken skjunkit till botten avskiljes vörten och uppkokas.

Nu iordningställes en så försedd med hål och tapp, på botten lägges först rostkäppar i kors, vilka betäckas med ren långhalm och enris. På dessa lägges mäsken och den kokande vörten påspädes småningom. Efter ½ tim. öppnas litet på tappen och vörten får långsamt rinna i en annan så. Då vörten runnit till slut översköljes mäsken med litet kokande enrisvatten och den i hett vatten väl sköljda humlan tillsättes.

Jästen upplöses i litet av det ljumma drickat och blandas till det övriga då drickat är fullkomligt kallt. Litet is kan tillsättas att avkylningen må ske hastigare. Då drickat börjat jäsa, silas det i tunna, omskvalpas ofta och sprundet på-

sättes, samt tilltäppes med en deg gjord av rågmjöl och vatten. Tunnan ställes på kallt ställe och efter några dagar är drickat färdigt.

743. Appelvin.

20 ltr. äpplen,	6—8 kgr. socker,
30 „ vatten,	150—200 gr. vinsyra.

Stjälkar och blomfnas borttagas och frukten sköljes väl i kallt, friskt vatten allt efter som den skall krossas. Den mosade massan påspädes med 10 ltr. kallt vatten och får stå 2 dygn, under vilken tid massan omröres ett par gånger. Saften frånsilas och 10 ltr. kallt vatten hälles åter på äppelmassan. Efter en halv dag vrides saften ur massan och förenas med den tidigare frånsilade saften. Vinsyran upplöses i den silade saften och alltsammans slås i en tunna försedd med kran. Sockret upplöses i resten 10 ltr. uppvärmt vatten och blandas med saften i tunnan, vars öppning tilltäppes med en sandpåse för att förhindra luftens omedelbara beröring med saften. Genom påsen kan även en del å den under jäsningen i tunnan bildade kolsyran utdunsta. Saften jäser bäst då den är + 17° C och rumtemperaturen bör ej heller vara högre. Då jäsningen pågått ungf. 6 veckar, frånsilas bottensatsen. Tunnan sköljes väl och (den klara) saften slås dit igen. Ifall saften minskats mycket genom silningen, bör sockerlösning påspädas, emedan tunnan inte får vara för fått. Saften bör ytterligare jäsa ½ år på svalt ställe, avtappas sedan och buteljeras. Buteljerna korkas väl och förvaras liggande på kallt ställe.

744. Krusbärsvin.

6 ½ kgr. gula krusbär,	4 ½ kgr. socker.
13 ltr. vatten,	

Väl mogna krusbär sköljas och krossas, varefter det uppkokade något avsvalnade vattnet tillsättes och massan får stå övertäckt i varmt rum ungf. 9 dygn. Nu vrides saften väl ur massan genom en gles duk. Sockret blandas i den utpressade saften, som hälles i en ankare. Sprundet påsättes löst och kärlet förvaras i rumstemperatur 8—14 dagar eller så länge ett susande ljud höres i kärlet, varunder tunnan omskakas ett par gånger om dagen. Sprundet tilltäppes nu väl och ankaren förvaras orörd i god källare ungf. 8—9 månader, då vinet avtappas, silas genom bomull och buteljeras. Buteljerna korkas, överbindas och harzas.

745. Bärvin.

8 ltr. hallon,	vatten,
8 ,, svarta vinbär,	2 dcl. kognak.

Hallonen och de sköljda vinbären nedläggas i en liten tunna med kran och så mycket kokande vatten slås över att det väl täcker bären. Tunnan får stå ungf. 1 vecka i varmt rum, varpå kognaken tillslås och sprundet påsättes väl. Tunnan förvaras sedan i god källare där den får stå orörd ungf. 6 veckor, då vinet avtappas och buteljeras. Buteljerna korkas, överbindas och harzas.

746. Blåbärsvin I.

12 ltr. blåbär,	3 tsk. vinsyra,
3 ,, vatten,	russin.
300 gr. socker,	

De sköljda bären krossas, det kokande vattnet tillslås och blandningen får stå till följande dag. Bären slås sedan i silduk att självrinna. Nu tillsättes sockret, vinsyran samt några sköljda russin för att få jäsningen i gång. Efter par dygn silas vinet genom bomull och buteljeras; buteljerna korkas och harzas först efter en vecka och förvaras sedan i kall källare.

747. Blåbärsvin II.

10 ltr. prässad blåbärssaft,	4 kgr. 250 gr. socker,
5 ,, vatten,	2 dcl. kognak.

Bären krossas och ställas till några dagar i källare att safta sig, varefter saften noga prässas ur bären. Saften och en del av vattnet och sockret slås i tunna; resten av vattnet och sockret tillsättas senare. Ungf. efter 4 veckor eller då saften är väl jäst påsättes sprundet. I december tillsättes kognaken och vinet buteljeras. Buteljerna korkas och förvaras i källare stående.

Diverse.

748. Bakpulver.

3 msk. pulveriserad vin- el. citronsyra,	3 msk. soda,
	3 ,, majs- el. rismjöl.

Alla uppräknade ingredienserna gnidas mycket väl tillsamman. Pulvret förvaras torrt i burk med slutet lock.

749 Senap.

4 msk. senapsmjöl,	2 msk. ättika,
4 ,, socker,	½ tsk. salt.
4 ,, vatten,	

Senapsmjölet och sockret gnidas väl tillsammans; det kokande vattnet påspädes småningom under fortsatt omrörning. Ättikan och saltet tillsättas och senapen ställes till en stund på varmt ställe för att få skarpare smak. Även genom att omröra senapen med ett glödgat järn får man fram den skarpa smaken.

750. Beredningen av potatismjöl.

En gles duk bindes över en så, som fylles med så mycket kallt vatten att duken doppar däri. Potatisen sköljes mycket väl och rives med rivjärn på duken. Man kan lägga ett rent bräde över sån för att därmed stödja rivjärnet. Emellanåt slås litet vatten på duken och massan omröres väl så att mjölet går väl igenom. Duken borttages och vattnet i sån får stå så länge att mjölet sjunker till botten. Nu avhälles det mörka vattnet och nytt vatten ditslås under omrörning. Med ombyte av vatten fortfares tills mjölet blir rent och vitt; för varje gång det ombytes, omröres mjölet väl. Sista gången man bortslår vattnet bör sån lutas på kant, att allt vatten noga kan frånhällas. Mjölet uppskäres sedan med kniv och torkas på torkollor eller lägges det i avlånga smala tygpåsar, vilka upphängas i kökstaket. Då mjölet är torrt gnides det

751. Memma.

genom sikt.

5 ltr. vatten,	½ tsk. salt,
1 kgr. malt,	6 msk. finhugget pomerans-
1 1/4 kgr. rågmjöl,	skal.

I 1 ltr. varmt vatten iblandas ¼ av maltet jämte litet rågmjöl. Ytan beströs med ett tjock lager av malt samt rågmjöl. Grytan övertäckes väl och ställes på varmt ställe till ungf. 1 tim. Nu omklappas massan i grytan mycket väl och litet pärlande vatten tillsättes. Malt och mjöl strös åter på ytan och massan får sötma ungf. 1 tim. Sålunda fortfares tills hela vatten- och maltmängden är iblandad. Vid de senare påspädningarna bör vattnet vara kokande. Mjöl tillsättes så mycket att memman blir lagom tjock, varefter den kryddas och kokas en stund under omsorgsfull omrörning och klappas sedan tills den är fullkomligt kall. Memman lägges upp i näverrivor och gräddas i ungf. 3 timmar.

Serveras kall med grädde och socker.

752. Beredning av flottyr till kokning.

1 kgr. njurtalg,	1 potatis,
1 „ svinister,	6 dcl. vatten.

Njurtalgen och svinistret befrias från hinnor och skäres i tärningar. Rikligt med kallt vatten påhälles och alltsammans får stå 1 dygn. Vattnet frånsilas och tärningarna påsättas med den skalade i bitar skurna potatisen och vattnet (6 dcl.) i en järngryta. Flottyren får först koka under lock ungf. 1 tim., varefter locket avtages och kokningen sakta får fortsätta tills vattnet avdunstat. Vid slutet av kokningen bör man emellanåt röra i flottyren för att hindra vidbränning. Då flottyren är klar och hinnorna sjunkit till botten är den färdig. När flottyren svalnat något silas den upp i stenkruka och förvaras på kallt ställe.

Flottyren kan även beredas av endast njurtalg.

753. Kokning i flottyr.

Flottyren upphettas långsamt i en järngryta tills en tunn blåaktig rök uppstiger från dess yta. För att förvissa sig om att flottyren är lagom het, ilägger man en bit mjukt bröd; om det genast bildas en massa små blåsor kring brödbiten, är flottyren färdig till kokning. Av det som skall kokas, nedlägges ej för mycket på en gång, ty flottyren skulle då avkylas för mycket. Det kokade upplägges sedan på läskpapper att avrinna.

Om man tillsätter litet sprit eller kognak i flottyren före kokningen får det kokta mindre flottyrsmak.

Samma flottyr kan användas flere gånger till kokning. Efter varje begagnande silas den, och innan den ånyo upphettas, bortskrapas det svarta från flottyrkakan. Då flottyren ej mera duger till kokning, användes den sist och slutligen till tvålberedning.

754. Beredning av flottyr till stekning.

¾ kgr. svinister,	¾ kgr. smör,
2 dcl. vatten,	1—2 msk. salt.

Svinistret sköljes, befrias från hinnor och skäres i tärningar. De nedläggas med vattnet i en järngryta och flottyren får koka på sakta eld under lock ungf. 1 tim., varefter locket avtages och kokningen sakta får fortsätta tills vattnet avdunstat. Då flottyren är klar och hinnorna sjunkit till botten silas den. Sedan den svalnat något tillsättes smöret och saltet, varefter flottyren omröres väl tills den stelnat och blivit porös.

755. Tvålberedning.

10 ltr. vatten,	½ kgr. lutsten,
2 kgr. flott,	3 dcl. salt.

Flottet påsättes i 9 ltr. kallt vatten och får koka tills det smultit något. Lutstenen tillsättes i tre delar med 20 min. mellantid. Alltsammans får koka på jämn eld tills massan börjar skära sig, varpå saltet och 1 ltr. kallt vatten iröras. Massan får ett uppkok, silas och får stelna. Tvålen som ligger ovanpå skäres i passliga bitar, vilka ställes på varm plats att torka.

Konservering av fisk och kött samt korvberedning.

756. Saltning av fisk.

Fisken rensas och sköljes. Små fisk nedläggas hel med ryggsidan nedåt i en bytta rikligt med grovt salt mellan varven. Större fisk lämnas hälst ofjällad, styckas och nedsaltas med

skinnsidan uppåt. Det första blodiga saltvattnet slås bort och nytt salt strös på fisken. En botten med tyngd pålägges och fisken förvaras på svalt ställe. Vid saltning av fisk användes grovt salt.

Till fisk kokas aldrig särskild saltlake, utan den får ligga i den lake som bildas vid saltningen.

757. Saltning av lax.

När laxen är urtagen torkas den utan att sköljas. Huvud, ryggben och fenor borttagas, vilka kokas färska. Filleterna skäras i mindre stycken, vilka ingnidas med en blandning av socker och salpeter (till 5 kgr. lax ungf. 6 msk. socker och 1 msk. salpeter). De nedläggas i en bytta med köttsidorna mot varandra och finstött grovt salt mellan varven. En botten med lätt tyngd pålägges och fisken förvaras i källare.

758. Inläggning av vassbuk.

3 kgr. vassbuk.
fint salt,

½ tsk.	salpeter,	mellan varje varv.
3 ,,	socker,	
¼ ,	finstött kardemumma,	
2 ,,	vassbukskrydda,	
2 ,,	salt,	

1—2 msk. vinättika.

Vassbuken torkas ren på vått linne. På botten av en mindre glasburk strös litet salt. Fisken radas däri med buken uppåt så att den enas stjärt ligger mot den andras huvud. Kryddorna påströs i ovan uppräknad ordning. Det påföljande fiskvarvet lägges på tvären däröver, samt beströs med kryddor. Sålunda förfares tills all fisk är inlagd. En liten tyngd pålägges och efter två dagar tillslås ättikan. Burken vändes då och då så att laken som bildats sköljer över fisken. Vassbuken är färdig efter 5—6 veckor.

Vassbukskrydda får köpas färdigblandad på apotek, men kan även tillblandas hemma efter följande recept:

1 tsk stött kanel,	2 tsk. stött vitpeppar,
1 „ „ muskottblomma,	2 „ „ kryddpeppar,
1 „ „ ingefära,	2 st. stötta lagerblad,
1 „ „ nejlika,	½ tsk. röd sandel.
1 „ „ spansk humla,	

759. Rökt strömming.

1 kgr. strömming,	enris,
1 msk. salt,	halm.

Strömmingen rensas, sköljes och rimsaltas. Följande dag torkas fisken mycket torr. På botten av en gryta nedlägges enris och där ovanpå ren långhalm och fisken radas härpå. Locket pålägges och grytan ställes på stark eld. Då fisken är färdig och fått färg, upptages den och överpenslas med litet smör eller matolja.

760. Rökt braxen.

Braxen fjällas och rökes förövrigt som strömming *se: rökt strömming* N:o 759.

761. Rökt sik.

Siken fjällas och rökes förövrigt som strömming *se: rökt strömming* N:o 759.

762. Rökt lake.

Laken sköljes och rökes förövrigt som strömming *se: rökt strömming* N:o 759.

763. Lutning av fisk med aska.

2 ½ kgr. spirlånga el. gråsida, 2 dcl. kalk,
4 ltr. björkaska, 12 ltr. vatten.

Fisken bultas och styckas samt lägges i kallt vatten till 6—7 dygn, under vilken tid vattnet dagligen ombytes. Fisken nedlägges nu med skinnsidan uppåt och överhälles med lutvattnet, som bör stå över fisken. Luten beredes sålunda: askan inknuten i påse, kalken och vattnet kokas till en stark lut, som silas, får kallna och slås klar över fisken. En lätt tyngd pålägges och fisken får ligga i luten 3—5 dygn eller tills fisken är väl utsvälld, under vilken tid fiskbitarna ofta omplockas för att bliva jämnt lutade. Efterhand som bitarna äro svällda och klara, tagas de upp och läggas i kallt vatten, vilket dagligen ombytes. Om en vecka är fisken färdig att anrättas.

764. Lutning av fisk med soda.

2 ½ kgr. spirlånga el. gråsida, 4 dcl. kalk,
350 gr. soda, vatten.

Fisken bultas, styckas, skinnet avdrages, varefter fisken lägges i kallt vatten till 6—7 dygn, under vilken tid vattnet dagligen ombytes. Sodan och kalken upplöses i kallt vatten och slås över fisken, så att denna väl övertäckes. En lätt tyngd pålägges och fisken får ligga i luten ungf. 6 dygn eller tills fisken är väl utsvälld, under vilken tid fiskbitarna ofta omplockas för att bliva jämnt lutade. Efterhand som bitarna äro utsvällda och klara, tagas de upp och läggas i kallt vatten, vilket varannan dag ombytes. Efter ungf. 5 dagar är fisken färdig att anrättas.

765. Saltning av större köttstycken.

Köttet styckas och bitarna ingnidas synnerligast vid benen med en blandning av fint salt, socker och salpeter (till 5 kgr. kött beräknas ungf. 10 msk. salt, 5 msk. socker, ½ msk. sal-

peter.) Köttstyckena nedläggas nu tätt i ett passande träkärl som är väl rengjort och ingnidet med salt, varefter kokad kall saltlake slås över och bör fullständigt täcka köttet. (Man beräknar till saltlaken mot 1 ltr. vatten 2 dcl. grovt salt, ¼ tsk. salpeter, ½ msk. socker.) En tyngd pålägges och köttet förvaras i kallt rum.

Köttet bör ofta tillses. Blir laken möglig, kokas den på nytt tillsatt med litet salt och slås åter kall över köttet. Om laken blir röd av blod som trängt ut ur köttet, uppkokas den likaledes och skummas noga.

Den allmännare saltningsmetoden är att nedlägga köttet med grovt salt mellan varven, men då utdrages mera köttsaft ur köttet, varigenom det förlorar mycket i näringsvärde och smak.

Allt slags kött saltas lika; saltmängden kan rättas efter den längre eller kortare tid köttet skall förvaras.

766. Att salta mindre köttstycken.

	saltlake:
2 kgr. benfritt nötkött,	3 ltr. vatten,
2 msk. salt,	3 dcl. salt,
1 „ socker,	½ msk. socker.
½ „ salpeter.	

Köttet tvättas och ingnides med en blandning av saltet, sockret och salpetern och får stå till följande dag. Saltlaken uppkokas och slås het över köttet, och får åter stå 3 dygn då det kokas i samma lake tills köttet är mört. Köttet är nu färdigt till uppskärning på assiett och förvaras i sin lake.

767. Saltning av tunga.

Tungan tvättas och skrapas mycket väl och saltas förövrigt som mindre köttstycken *se:* N:o 766.

Då tungan är kokad avdrages skinnet.

768. Konservering av fågel.

Fåglarna rengöras och stekas i smör. Under stekningen påspädes de med buljong eller vatten (ej med grädde el. mjölk). Köttet får ej stekas fullkomligt mjukt ty det mjuknar även under konserveringen. Köttet bortskäres från skrovet och lägges ned i väl rengjorda konservburkar av bleck och såsen silas över. Konservburkarna skruvas eller lödas igen och kokas sedan i vatten ungf. ½—1 tim. Vattnet bör stå över burkarna och om det bubblar vid locket, är det ett bevis på att locket ej är lufttätt och bör då tillskruvas hårdare eller lödas på nytt. Burkarna tagas upp, avkylas hastigt och förvaras på kallt ställe. Fågeln kan även konserveras i hermetiskt tillslutna glasburkar *se: hermetisk konservering* N:o 879. Innan fågeln nedlägges i burk, behandlas den som ovan är beskrivet.

769. Saltning av kräftor.

Stjärtar och större klor av kokade kräftor skalas, rensas och nedläggas i burkar varvtals med rikligt grovt salt (finstött). Tyngd pålägges och kräftorna förvaras på kallt ställe. Kräftor ämnade till insaltning få ej koka mer än 10 min.

Skalen användas till kräftsmör.

770. Kräftsmör.

Skalen av 50 kokta kräftor, 325 gr. smör.

Skalen stötas i en mortel mycket fint jämte smöret. Massan fräses över sakta eld under omrörning ungf. 15 min., varpå kallt vatten tillsättes. Blandningen får koka en stund och silas sedan genom hårsikt och får kallna. Den röda flottkakan ovanpå spadet avtages, smältes ånyo och får stelna. För att få vattnet noga bort från kräftsmöret smältes det återigen och slås sedan i små glasburkar. Då kräftsmöret stelnat, beströs det med salt eller slås litet saltlake på.

Det kan även formas till runda kulor, vilka förvaras i saltlake.

---

771. Risgrynskorv.

425 gr. risgryn, vatten,
2 dcl. finriven lever,
1 lök,
4 msk. smör el. flott,
1 ägg,
½ ltr. mjölk,
3—4 dcl. sultanrussin,
6—8 msk. sirap,
¼ tsk. finstött ingefära,
½ ,, ,, vitpeppar,
salt.

Risgrynen sköljas mycket väl i varmt vatten och kokas sedan halvmjuka i rikligt vatten, frånsilas och få kallna. Nu tillsättas levern, den skalade, finhuggna i smöret eller flottet brynta löken, det uppvispade ägget, mjölken, de i varmt vatten sköljda russinen jämte kryddorna. Massan omröres väl och fylles löst i väl rengjorda raktarmar av oxe och omknytas till så långa korvar man önskar. Dessa nedläggas några i gången i kokande lindrigt saltat vatten och få sakta koka tills de äro färdiga (ungf. 30—40 min.). Om korvarna under kokningen stiga på ytan, pickas de lätt med en nål att de ej må spricka. De få avrinna på dubbelt linne eller ren lång halm. Då de anrättas, stekas de i ugn i smord långpanna eller brynas de i smör i stekpanna.

772. Lungkorv.

Hjärta, lungor och njurar av kalv,
½ ltr. krossade korngryn,
mjölk,
1 msk. finriven ingefära,
1 ,, finstött kryddpeppar,
1 tsk. ,, vitpeppar,
1—1 ½ dcl. salt.

Hjärta och lungor uppskäras och få jämte njurarna ligga i kallt vatten tills blodet är utdraget. Luftrör och hinnor borttagas och köttet finhugges. Grynen fuktas med kall mjölk och blandas sedan jämte kryddorna i köttet. Blandningen arbetas väl och fylles sedan löst i rak- eller ringtarmar med talgsidan vänd uttåt. Korvarna hopknytas och förvaras i kokt,

kall saltlake. Före anrättandet vattläggas korvarna och kokas färdiga i vatten.

Serveras med kokt potatis och grönsaker eller kokt sur- och vitkål. I stället för gryn kan man använda 2 ½ ltr. kokt riven potatis.

773. Blodkorv.

½ ltr. blod;
1 dcl. krossade korngryn,
3 „ mjölk el. buljong,
1 lök,
2 msk. flott el. smör,
½ msk. socker,
1 tsk. finstött mejram,
½ „ „ vitpeppar,
1—2 msk. salt,
3 dcl. rågmjöl.

Grynen få svälla i mjölken eller buljongen, varpå det silade, uppvispade blodet, den skalade finhuggna i flottet eller smöret brynta löken, kryddorna och mjölet iröras. Vida tarmar fyllas löst med smeten, ombindas och kokas på sakta eld i lindrigt saltat vatten ungf. 1 tim. eller så länge att intet blod uttränger då man sticker i dem med en vispqvist.

Korven serveras med lingonmos antingen genast som kokt eller brynt i smör.

774. Fläskkorv med potatis.

750 gr. svinkött,
½ kgr. nötkött,
½ „ späck, skuret i tärningar,
½ kgr. kokt riven potatis,
1 ½ ltr. mjölk,
1 tsk. riven ingefära,
1/8 „ „ muskott,
salt,

Svin- och nötköttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten och drives tre gånger genom köttkvarn. Nu iblandas potatisen och kryddorna varefter den kokta, kallnade mjölken tillsättes i mycket små kvantiteter. Mellan varje gång mjölk

påspädes arbetas smeten väl emedan den eljest lätt skär sig. Då mjölken är väl inblandad tillsättas fläsktärningarna och massan fylles löst i rengjorda smala tarmar. Korvarna ingnidas med salt, få ligga till följande dag och förvaras sedan i svag saltlake.

De serveras antingen stekta i smör med kokt potatis eller kokade t. ex. i kålsoppa.

775. Siskonkorv.

600 gr. svinkött,	1 ½ tsk. riven ingefära,
425 ,, kalvkött,	½ ,, finstött muskottblomma,
1 kgr. späck,	2 msk. salt,
½ tsk. finstött, vitpeppar,	1 ½ dcl. grädde,
1 ,, ,, kryddpeppar,	1 ½ ,, mjölk.

Svin- och kalvköttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten och drives tre gånger genom köttkvarn. Späcket skäres i mycket fina tärningar och nedröres jämte kryddorna i köttet. Massan knådas mycket väl, varefter den kokta svalnade grädden och mjölken tillsättas småningom och massan arbetas fortsättningsvis. Den stoppas i väl rengjorda kalv- eller fårtarmar, som avknytas till 7—10 cm. långa korvar. Dessa kokas i efterbuljong, uppläggas att kallna och förvaras i svag saltlake.

Serveras med potatis, grönsaker och stuvade makaroner.

776. Medvurst.

2 kgr. nötkött,	1 tsk. finstött kryddpeppar,
700 gr. svinkött,	½ ,, ,, nejlika,
800 ,, späck,	2 tsk. socker,
5 msk. salt,	1 ,, salpeter,
2 ,, finstött starkpeppar,	4 msk. svagdricka el. kognak.

Nöt- och svinköttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten och drives fem gånger genom köttkvarn, varpå kryddorna, salpetern och svagdrickat el. kognaken tillsättas och massan knådas väl så att den blir smidig och sammanhängande. Sist iläggas de fint skurna fläsktärningarna då massan ytterligare arbetas väl. Den stoppas sedan så hårt som möjligt i raka oxtarmar med talgsidan vänd utåt. Korvarna ingnidas med en blandning av 3 msk. salt, 2 msk. socker, 1 msk. salpeter och få ligga ett par dagar, varunder de ofta vändas. De upptagas, tillkramas och omknytas ännu hårdare samt rökas

De förvaras hängande på svalt ställe.

Inläggningar.

Sylter och kompotter.

777. Hallonsylt.

2 kgr. rensade hallon,
1 ½—2 kgr. socker,
½ ltr. vatten.

Vid syltning användes oförtennad koppar-, messings-, emaljerad eller stenkastrull.

Sockret (hälst toppsocker) kokas med vattnet till en klar lag, som bör kokas så länge att den trådar sig och mycket väl skummas. Då lagen något kallnat, iläggas bären, sylten får koka upp på sakta eld, omskakas och skummas omsorgsfullt med silversked. Den sättes åter över elden och då sylten kokar upp, omskakas och skummas den på nytt och så förfares tills bären äro klara och intet skum stiger på ytan.

Den färdigkokta sylten omskakas tills bären se fylliga ut och slås sedan i torr upphettad burk. Då sylten kallnat på-

lägges ett i kognak doppat pergamentpapper och burken överbindes med pergamentpapper, som doppas i kokhett vatten och avtorkas.

Sylten bör förvaras på torrt, svalt och mörkt ställe. För att den bättre må hålla sig, kan litet salicylsyra (1 gr. till 1 kgr. bär) tillsättas då sylten är färdig; den upplöses då i litet kokt vatten eller i syltsaft.

Om sylten under förvaringen möglat, borttages möglet och sylten uppkokas; om den börjat jäsa, omkokas den på samma sätt tillsatt med litet socker, samt skummas väl. Ifall sylten åter sockrat sig, tillsättes litet vatten och sylten uppkokas.

778. Krusbärssylt I.

2 kgr. krusbär,
1 ¾ ,, socker,
½ ltr. vatten.

Halvmogna krusbär snoppas, sköljas och syltas som hallon *se:* N:o 777.

779. Krusbärssylt II.

2 kgr. krusbär,
sprit,
körsbärsblad,
2 kgr. socker,
½ ltr. vatten.

Stora halvmogna krusbär snoppas, sköljas och få avrinna. Fröhusen uttagas varsamt från bären, vilka ½ tim. få stå i litet sprit, däri man lagt några körsbärsblad. Bären upptagas och syltas som hallon *se:* N:o 777.

På detta sätt syltade bär användas till garnering av desserter och kakor.

780. Röd vinbärssylt.

2 kgr. repade vinbär,
1 ½—2 kgr. socker,
½ ltr. vatten.

De repade vinbären snoppas, sköljas och syltas som hallon *se:* N:o 777. Vita vinbär syltas på samma sätt.

781. Svart vinbärssylt.

2 kgr. repade vinbär,
1 ½—2 kgr. socker,
7 dcl. vatten.

De repade vinbären snoppas, sköljas och syltas som hallon *se:* N:o 777.

782. Åkerbärssylt.

2 kgr. rensade åkerbär,
1 ¾ „ socker,
½ ltr. vatten.

Åkerbären syltas som hallon *se:* N:o 777.

783. Hjortronsylt.

2 kgr. rensade hjortron,
1 ½—2 kgr. socker,
½ ltr. vatten.

De fullt mogna hjortronen syltas som hallon *se:* N:o 777.

784. Smultronsylt.

2 kgr. smultron,
2 „ socker,
½ ltr. vatten,
1 tsk. soda,
(3—4 dcl. åkerbärssaft).

Sockret kokas med vattnet till en klar lag, som bör kokas så länge att den trådar sig och mycket väl skummas; bären iläggas och sylten får koka upp några gånger på sakta eld tills bären äro klara, nu tillsättes sodan och skummet som stiger på ytan skummas noga bort, varpå åkerbärssaft tillsättes.

Åkerbärssaften gifver sylten en klar färg och god smak — i stället för åkerbärssaft kan färska åkerbär kokas i sylten vilka blandas i sockerlagen samtidigt som smultronen. Sylten förvaras på samma sätt som hallonsylt *se:* 777.

785. Jordgubbssylt.

2 kgr. rensade jordgubbar, 2 kgr. strösocker.

De rensade, sköljda jordgubbarna läggas varvtals med sockret i en syltkastrull och få stå att safta sig till följande dag. Kastrullen ställes över elden, sylten får ett uppkok, omskakas och skummas väl. Detta upprepas så länge tills bären äro klara och intet skum stiger på ytan. Den färdigkokta sylten omskakas tills bären se fylliga och ut slås sedan i torr upphettad burk. Då sylten kallnat pålägges ett i kognak doppat pergamentpapper och burken överbindes med pergamentpapper, som doppas i kokhett vatten och avtorkas.

Stora mogna hallon kunna även syltas på ovannämnda sätt.

786. Körsbärssylt.

2 kgr. körsbär,	½ ltr. vatten.
2 ,, socker,	

Körsbären sköljas, urkärnas och syltas som hallon *se:* N:o 777. Om lagen ej är tillräckligt simmig, kokas den en stund för sig och slås kall över bären.

787. Krikonsylt.

2 kgr. krikon,	½ ltr. vatten.
1 ½ ,, socker,	

Krikonen sköljas och syltas som hallon *se:* N:o 777.

788. Rönnbärssylt.

1 kgr. rönnbär,
vatten,
½ ltr. vatten,
1 kgr socker,
½ stång vanilj,
1 dcl. kognak.

Bären repas sköljas och kokas 10 min. i vatten som sedan frånsilas. Sylten kokas som hallonsylt *se:* N:o 777 med vaniljstången som sedan borttages då sylten är färdig, varpå kognaken tillsättes.

789. Smultronmos.

2 kgr passerade smultron,
1 ½ kgr. strösocker.

Väl mogna smultron passeras genom sikt och röras med sockret åt ett led med träsked 1 timme.

Förvaras i väl tillslutna glasburkar eller flaskor.

790. Krusbärsmos.

2 kgr. krusbär,
½ ltr. vatten,
1 bit kanel,
800 gr. socker el. sockersirap.

Väl mogna krusbär snoppas, sköljas och kokas med vattnet och kanelen ungf. 2 tim. under omrörning. Sockret el. sirapen tillsättes och moset får koka ännu en stund. Förvaras som sylt *se:* N:o 777.

791. Blåbärsmos.

5 ltr. blåbär,
(2 msk. ättika).

Blåbären rensas, sköljas och kokas ungf. 2 tim. eller tills de väl mosat sig. Ättikan tillsättes och moset förvaras i torra glasburkar eller flaskor.

792 Blåbärs- och hallonkompott.

2 ltr. rensade blåbär,	2 dcl. vatten,
1 „ „ hallon,	750 gr. socker.

De sköljda blåbären, hallonen, vattnet och sockret kokas till mos, skummas väl och förvaras som sylt *se:* N:o 777.

793. Blåbärs- och smultronkompott.

2 ltr. rensade blåbär,	2 dcl. vatten,
1 „ „ smultron,	750 gr. socker.

De sköljda blåbären, vattnet och sockret kokas en stund; smultronen tillsättas och alltsammans får koka till mos. Moset skummas under kokningen och förvaras som sylt *se:* N:o 777.

794. Hallon-, krusbärs- och svartvinbärskompott.

1 kgr. rensade hallon,	1 ½ kgr. socker,
1 „ „ krusbär,	7 dcl. vatten.
1 „ „ svarta vinbär,	

Av sockret och vattnet kokas en klar lag, bären iläggas och få nu sakta koka under skumning tills de kokat sönder och kompotten ser klar ut. Förvaras som sylt *se:* N:o 777.

795. Hjortronmos.

2 kgr. rensade hjortron,	½ ltr. vatten.
1 „ socker,	

Väl mogna hjortron jämte sockret och vattnet kokas på sakta eld under skumning tills moset är klart. Förvaras som sylt *se:* N:o 777.

796. Tutti-frutti.

I en glasburk slås 3 dcl. fin kognak. Däri nedläggas rensade, sköljda bär och frukter med lika vikt socker, allt eftersom

deras mogningstid är inne. Om så behöves påspädes kognak, ty den bör alltid stå över frukten.

Jordgubbar, hallon, åkerbär, hjortron, körsbär och plommon passa bäst till tutti-frutti. Förvaras på kallt ställe.

797. Lingonmos.

4 ltr. rensade lingon,
1 kgr. socker,
½ ltr. vatten.

Bären sköljas och kokas med sockret och vattnet på sakta eld under skumning tills moset är klart. Upphälles i burkar, vilka överbindas då moset kallnat.

798. Okokt lingonmos.

5 ltr. rensade lingon,
2 ltr. socker.

Bären sköljas och röras med sockret 1 ½ timme.

799. Lingonmos med äpplen.

4 ltr. rensade lingon,
1 ½ kgr. socker,
½ ltr. vatten,
1 ½ ltr. äppelklyftor.

Lingonen sköljas och kokas med sockret och vattnet på sakta eld under skumning. Innan moset är fullt färdigkokt tillsättas de skalade äppelklyftorna och allt sammans får koka på sakta eld tills bären och äpplena se klara ut. Upphälles i burkar, vilka överbindas då moset kallnat.

800. Lingonmos med växtmärg.

4 ltr. rensade lingon,
1 kgr. socker,
½ ltr. vatten,
1 ½ ltr. i tärningar skuren växtmärg.

Kokas som *lingonmos med äpplen se:* N:o 799.

801. Tranbärsmos.

4 ltr. rensade tranbär,
3 kgr. socker,
1 ltr. vatten.

Tranbären sköljas, sönderstötas och kokas med sockret och vattnet på sakta eld under skumning tills moset är klart. Upphälles i burkar, vilka överbindas då moset kallnat.

802. Vattlingon.

Väl rensade, sköljda lingon nedläggas i en så försedd med lock. Friskt källvatten slås över bären, och förvaras på kallt ställe.

803. Förvaring av hjortron.

Mogna hjortron nedläggas i en tät så eller smördrittel beklädd med pergamentpapper. Pergamentpapper lägges även över bären jämte ett tättslutande lock. Hjortronen förvaras på kallt ställe.

804. Plommonsylt.

2 kgr. plommon,
1 „ socker,
4 dcl. vatten,
saften av 1 citron.

Kokande vatten slås på mogna plommon så att skalen bättre lossna; de skalas sedan och urkärnas. Av sockret, vattnet och citronsaften kokas en tjock lag. Då lagen något svalnat iläggas plommonen och kokas däri på sakta eld under skumning tills plommonen äro klara. De upptagas därpå, nedläggas i burk, lagen hopkokas och slås het över plommonen. Förvaras som *hallonsylt se:* N:o 777.

805. Rabarbersylt.

2 kgr. rabarber,
2 kgr. socker.

Rabarbern sköljes, skalas och skäres i små bitar. Dessa läggas varvtals med sockret i en skål till par dygn att safta sig. Saften kokas sedan till en tjock lag, rabarberbitarna iläggas och få sakta koka under skumning tills de äro klara (ungf. 10—15 min.). Sylten förvaras som *hallonsylt* *se:* N:o 777.

806. Rabarbermos.

2 kgr. rabarber, ¾—1 kgr. socker.

Rabarbern sköljes, skalas och skäres i 1 cm. långa bitar, vilka blandas med sockret och kokas på sakta eld ½—1 tim. under omrörning. Moset fylles på burkar och får kallna, varefter burkarna överbindas.

807. Syltade morötter.

½ kgr. morötter, 8 dcl. vatten,
3 citroner, ½ kgr. socker.

Morötterna skrapas och skäras i fina strimlor. Citronerna skalas, det vita från skalen borttages noga, varpå det gula skalet skäres i fina strimlor. Citronskalen kokas mjuka i vattnet, varefter de upptagas. I samma vatten kokas även morotsstrimlorna halvmjuka, varpå de upptagas och överspolas med kallt vatten. Den urpressade saften från citronerna jämte sockret, kokas till en tjock lag. Morots- och citronstrimlorna iläggas och kokas på sakta eld under skumning tills morötterna äro mjuka och sylten klar. Sylten uppslås i en burk, får kallna och överbindes.

Användes som sallad eller till garnering av kakor och desserter.

808. Morotsmos.

Morötter,	1 kgr. passerad morotsmos,
vatten,	½ „ socker,
	1 citron.

Morötterna skrapas och skäras i bitar. De kokas mjuka i vatten. Vattnet bortslås och morötterna passeras genom sikt. Den passerade massan, sockret, det rivna citronskalet jämte saften kokas så länge att moset är klart. Morotsmoset användes som fyllning i kakor och bakelser.

809. Äppelmos.

2 kgr. sura äpplen,	2 dcl. vatten,
½ „ socker,	½ tsk. salicylsyra.

Sockret och vattnet kokas till en klar lag; äpplena skalas, skäras i klyftor och nedläggas efterhand i den kalla sockerlagen. Alltsammans får sedan koka över elden under omröring tills äpplena fullkomligt mosat sig. Salicylsyran iblandas då moset är färdigkokt, varpå den uppslås i torr upphettad burk och får kallna. För att förhindra moset att mögla, påsättes en linnelapp och därpå lingonmos. Burken överbindes och förvaras på kallt ställe.

Sur äppelmos tillredes sålunda: skjölda, i bitar skurna äpplen kokas i litet vatten tills de mosa sig, passeras sedan genom sikt och förvaras som föregående.

810. Lingonäpplen.

½ ltr. sur lingonsaft *se:* N:o 842,	½ kgr. socker,
2 dcl. vatten,	2 ½ kgr. söta äpplen.

Saften, vattnet och sockret kokas en stund och skummas väl. Äpplena skalas, stjälkarna skrapas och avskäras något. De läggas direkt i saften och få koka på sakta eld tills de äro mjuka och klara, då de upptagas med hålslev och nedläggas i

en kruka. Saften hopkokas och slås het över äpplena. Då dessa äro kalla överbindes krukan.

811. Lingonpäron.

Päronen skalas, stjälkarna skrapas och avskäras något och ett kors skäres i blomändan på varje päron. De kokas förövrigt som *lingonäpplen se:* N:o 810.

812. Ingefärspäron.

2 ½ kgr. päron,
5 bitar ingefära,
1 ½ kgr. socker,
saften av 1 citron,
½ ltr. vatten.

Ingefärsbitarna stötas litet och inknytas i en linnelapp, samt sättas med sockret, citronsaften och vattnet att koka. Päronen skalas, stjälkarna skrapas och avskäras något och ett kors skäres i blomändan på varje päron. Då sockerlagen tjocknat iläggas päronen och få koka på sakta eld under skumning tills päronen äro mjuka och klara. Ingefäran borttages, päronen läggas i burk och lagen slås över.

813. Syltade päron.

2 kgr. päron,
½ „ socker,
2 dcl. vatten,
(1 „ ättika el. saften av 2 citroner).

Päronen skalas, stjälkarna skrapas och avskäras något och ett kors skäres i blomändan på varje päron. Päronen få koka med sockret och vattnet på sakta eld under lock ungf. 5 tim. Vill man hava päronsylten syrligare kan under kokningen tillsättas 1 dcl. ättika el. saften av 2 citroner. Päronen läggas i burk och överbindes.

814. Blandad fruktkompott.

2 kgr. äpplen,
2 „ päron,
2 „ plommon.
3 kgr. socker,
9 dcl. vatten.

Äpplena skalas, skäras i klyftor, kärnhusen urtagas. Päronen skalas likaså, klyvas och kärnhusen urtagas; plommonen sköljas och urkärnas. Alla fruktsorter kokas skilt för sig med 1 kgr. socker och 3 dcl. vatten tills frukten är klar. Under kokningen skummas frukten väl. De kokta frukterna sammanblandas då de kallnat; kompotten upphälles i burk och överbindes.

Geléer.

815. Röd vinbärsgelé.

5 ltr. repade vinbär,
8 dcl. vatten,
¾ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Bären sköljas, krossas, vattnet tillslås kokande och få stå till följande dag att safta. sig De påsättas sedan och få på mycket sakta eld koka ungf. 15 min. under omrörning. Massan slås därpå i en silduk att självrinna, varefter den avrunna saften mätes och sockret tillsättes. Då sockret smultit, bringas saften *långsamt* till kokning och får under skumning sakta koka så länge, att ett på en tallrik avsvalnat prov stelnar (ungf. 20—30 min.). Geléet slås genast i torra uppvärmda eller varma med sprit sköljda burkar. Burkarna överbindas då geléet fullkomligt kallnat.

816. Röd vinbärsgelé med hallon.

3 ltr. repade vinbär,
1 ½ „ hallon,
3 dcl. vatten,
¾ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Kokas som *röd vinbärsgelé se:* N:o 815.

817. Svart vinbärsgelé.

5 ltr. repade vinbär, ¾ kgr. socker till 1 ltr. saft.
12 dcl. vatten,

Kokas som *röd vinbärsgelé se:* N:o 815.

818 Hallongelé.

5 ltr. hallon, 1 kgr. socker till 1 ltr. saft.

Hallonen uppvärmas hastigt i ugn så att de safta sig och uppslås sedan på silduk att självrinna. Gelén kokas som *röd vinbärsgelé se:* N:o 815.

819. Krusbärsgelé.

5 ltr. omogna krusbär, ¾ kgr. socker till 1 ltr. saft.
½ „ vatten,

Krusbären sköljas och kokas med vattnet på svag eld under omrörning så länge tills bären börja gå sönder. De upphällas därefter på silduk att självrinna och gelén kokas som *röd vinbärsgelé se:* N:o 815.

820. Lingongelé.

5 ltr. lingon, ¾ kgr socker till 1 ltr. saft.
½ „ vatten,

Kokas som *röd vinbärsgelé se:* N:o 815.

821. Tranbärsgelé.

5 ltr. tranbär, ¾ kgr. socker till 1 ltr. saft.
1 „ vatten,

Kokas som *röd vinbärsgelé se:* N:o 815.

822. Rönnbärsgelé.

4 ltr. repade rönnbär,
2 „ vatten,
2 kgr. syrliga äpplen,
1 ½ ltr. vatten,
1 ½ kgr. socker till 2 ltr. saft.

De väl mogna rönnbären sköljas och kokas med vattnet ungf. 2 tim. utan lock på svag eld, under det att man emellanåt rör om dem. Bären upphällas därefter i silduk att självrinna.

Äpplena sköljas och skäras i klyftor (skal och kärnhus följa med). Äppelklyftorna kokas med vattnet på sakta eld under omrörning tills de börja gå sönder. Massan upphälles på de kokade rönnbären i silduken och får avrinna till följande dag. Sockret upplöses i den klara saften som sedan bringas *långsamt* till kokning och får under skumning sakta koka 8—10 min. Geléet upphälles i varma med sprit sköljda burkar, vilka överbindas då geléet är fullkomligt kallt.

823. Äppelgelé.

4 kgr. sura äpplen,
1 ltr. repade röda vinbär,
2 ltr. 7 dcl. vatten,
½ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Väl sköljda saftiga äpplen skäras oskalade i klyftor. Vinbären sköljas, stötas sönder och blandas med äppelklyftorna. Vattnet påhälles och alltsammans får koka på sakta eld tills frukten börjat falla sönder, varefter massan slås upp i silduk att självrinna så länge någon saft droppar från duken. Sockret upplöses i den klara saften, som sedan *långsamt* bringas till kokning och får under skumning sakta koka tills geléet blir så tjockt att ett på en tallrik avsvalnat prov stelnar. Geléet upphälles i varma med sprit sköljda burkar, vilka överbindas då geléet är fullkomligt kallt.

Vinbären kunna även utelämnas och geléet kokas enbart på äpplen, men då bör vattenmängden minskas med 1 dcl.

824. Fruktsmör.

Frånsilade bär och frukter vid gelé- och saftberedning passeras genom sikt. Den passerade massan kokas med halva vikten socker på svag eld 3—4 tim.; under kokningen bör massan ofta omröras.

Fruktsmöret förvaras i glasburk och serveras på rostat bröd till thé, eller användes det som fyllning i kakor och bakelser.

Safter.

825. Jäst hallonsaft I.

5 ltr. hallon,	¾ kgr. socker till 1 ltr. saft.
½ „ vatten,	

Väl mogna hallon stötas sönder i en kruka, kokande vatten påhälles och bären få stå att jäsa 4—5 dygn. Ifall mögel uppstått på ytan, skummas det noga bort och bären upphällas sedan i silduk att självrinna. Sockret smältes i den avrunna klara saften, som därefter sättes över elden att koka under noggrann skumning. Kokningen bör ske *hastigt*, eljes stelnar saften lätt till gelé. Saften buteljeras genast som het. För att få den riktigt klar kan den silas genom bomull. Flaskorna böra vara väl torra och uppvärmda, innan saften ihälles, samt korkas och hartsas genast.

Korkarna böra vara oskadade, kokas i vatten en stund, avtorkas och doppas i smält parafin innan de användas.

Saften förvaras på torrt, svalt och mörkt ställe.

826. Jäst hallonsaft. II.

Väl mogna hallon stötas sönder i en kruka och få stå att jäsa 6—8 dygn. Ifall mögel uppstått på ytan, skummas det

noga bort och bären upphällas därefter på silduk att självrinna, varefter den avrunna klara saften *hastigt* uppkokas på stark eld under noggrann skumning. Den buteljeras het se: *jäst hallonsaft I* N:o 825,

För att saften skall stå sig kokas flaskorna 3—4 min. i vatten. För att de ej under kokningen skola stöta mot varandra omviras de med hö. Då största hettan avgått, tagas flaskorna upp ur vattnet.

827. **Hallonsaft** (med ättika).

5 ltr. hallon,	400 gr. socker.
½ „ utblandad ättika,	

Väl mogna hallon läggas i en kruka, ättikan slås över och bären få jäsa 3 dygn. De upphällas sedan på silduk att självrinna. Sockret löses i den klara saften, uppkokas *hastigt* på stark eld under noggrann skumning och upphälles att kallna. Saften buteljeras, korkas, hartsas och förvaras på kallt ställe.

Denna saft är mycket god att blanda i vatten och användes som svalkande dryck.

828. **Hallonsaft** (med vinsyra).

Beredes som *smultronsaft se:* N:o 829.

829. **Smultronsaft.**

40 gr. vinsyra,	2 ½ kgr. smultron,
1 ltr. 3 dcl. kallt vatten,	1 kgr. socker till 1 ltr. saft.

Vinsyran sönderstötes, upplöses i vattnet och slås över de väl mogna smultronen, som sedan få stå ett dygn att safta sig på kallt ställe, hälst i iskällare. De upphällas därefter på silduk att självrinna. Sockret (hälst toppsocker) tillsättes i den klara saften och får fortfarande stå på kallt ställe tills sockret upplösts. Saften buteljeras, korkas, hartsas och förvaras på kallt ställe.

830. Krusbärssaft I.

5 ltr. krusbär, (3/4 kgr. socker till 1 ltr. saft).
1 „ 7 dcl. vatten,

De sköljda krusbären krossas, det kokande vattnet slås över och bären få jäsa 3—4 dygn. De upphällas sedan på silduk att självrinna. Den avrunna saften kokas *hastigt* på stark eld antingen med eller utan sockret under noggrann skumning tills den är klar. Saften buteljeras het *se: jäst hallonsaft I* N:o 825.

831. Krusbärssaft II.

5 ltr. omogna krusbär, (1/2—3/4 kgr. socker till 1 ltr.
vatten, saft.)

Bären snoppas, sköljas och läggas i en stenkruka med lock. Kokande vatten tillslås så mycket att det knappt står över bären. Krukan ställes i ej alltför varm bakugn till ungf. 12 tim. eller vid hällkanten så att saften ej kokar. Bären upphällas sedan på silduk att självrinna. Den avrunna saften lägges på flaskor antingen genast eller kokas den *hastigt* på stark eld med eller utan sockret under noggrann skumning tills den är klar. Saften buteljeras som *jäst hallonsaft I se:* N:o 825.

832. Röd vinbärssaft I.

De orepade bären sköljas. Saften beredes som *krusbärssaft I se:* N:o 830.

833. Röd vinbärssaft II.

De orepade bären sköljas. Saften beredes som *krusbärssaft II se:* N:o 831.

834. Röd vinbärs- och hallonsaft.

2 ½ ltr. repade vinbär,	2 ½ ltr. hallon,
vatten,	¾ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Väl mogna hallon sönderstötas och slås i silduk att självrinna. De sköljda vinbären ställas över elden med så mycket vatten att det jämnt täcker bären. Då bären kokat sönder hälles massan het över hallonmoset i silduken och får fullständigt avrinna. Den avrunna saften kokas *hastigt* med sockret på stark eld under skumning tills den är klar. Saften buteljeras het *se: jäst hallonsaft I* N:o 825.

835. Svart vinbärssaft I.

De orepade bären sköljas. Saften beredes som *krusbärssaft I se:* N:o 830.

836. Svart vinbärssaft II.

De orepade bären sköljas. Saften beredes som *krusbärssaft II se:* N:o 831.

837. Svart och röd vinbärssaft.

2 ½ ltr. repade svarta vinbär,	vatten,
2 ½ „ „ röda „	1 kgr. socker till 1 ltr. saft.

De sköljda vinbären ställas över elden med så mycket kallt vatten att det jämnt täcker bären, varefter de få koka under omrörning tills de gå sönder. Bären upphällas på silduk att självrinna. Den avrunna saften kokas *hastigt* på stark eld antingen med eller utan sockret under noggrann skumning. Saften buteljeras het *se: jäst hallonsaft I* N:o 825.

838. Ankarsaft.

10 ltr. svarta vinbär,	10 ltr. hallon.
5 „ röda „	vatten.

De orepade vinbären sköljas och nedläggas jämte hallonen i en liten ankare med kran och så mycket kokande vatten slås över att det väl täcker bären. Sprundet påsättes löst och kärlet förvaras i rumstemperatur 2—4 dygn. Sprundet tilltäppes nu väl och ankaren förvaras orörd i god källare ungf. 6—7 veckor, då saften avtappas, silas genom bomull och buteljeras. Buteljerna korkas och hartsas.

839. Åkerbärssaft.

5 ltr. åkerbär,
1 ½ „ vatten,
½ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Bären stötas sönder i en kruka. Det kokande vattnet påhälles och bären få stå att jäsa 4—5 dygn. Ifall mögel uppstått på ytan, skummas det noga bort och bären upphällas sedan i silduk att självrinna. Den avrunna saften kokas *hastigt* på stark eld med sockret under noggrann skumning tills den är klar. Saften buteljeras het *se: jäst hallonsaft I* N:o 825.

840. Hjortronsaft.

5 ltr. hjortron,
2 „ vatten,
½ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Bären och vattnet kokas så länge att bären gå sönder, varpå de slås i silduk att självrinna. Den avrunna saften kokas sedan med sockret som *jäst hallonsaft I* se: N:o 825.

841. Blåbärssaft.

5 ltr. blåbär,
½ „ vatten,
¼ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Bären sköljas och kokas med vattnet tills de gå sönder, varpå de slås i silduk att självrinna. Den avrunna saften kokas sedan med sockret som *jäst hallonsaft I* se: N:o 825.

Sockret kan även utelämnas.

842. Lingonsaft (sur).

5 ltr. lingon, 2 ½ ltr. vatten.

Lingonen sköljas, stötas och få koka med vattnet tills de äro väl urkokta. De upphällas sedan i silduk att självrinna. Saften kokas ytterligare en stund, skummas väl och buteljeras genast som het *se: jäst hallonsaft I* N:o 825.

Vill man hava saften söt, tillsättes ¼ kgr. socker till 1 ltr. saft.

843. Tranbärssaft (sur).

5 ltr. tranbär, 3 ½ ltr. vatten.

Beredes som *lingonsaft se:* N:o 842.

844. Jäst tranbärssaft.

6 ltr. tranbär,
2 ,, vatten,
¾ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Bären sköljas, stötas och det kokande vattnet slås över. Blandningen får jäsa två veckor, varefter bären frånsilas och saften kokas med sockret på stark eld under noggran skumning, tills den är klar. Saften buteljeras het, se *jäst hallonsaft I*, N:o 825.

845. Körsbärssaft I.

5 kgr. körsbär, 2 ½ kgr. socker.

Bären rensas, sköljas hastigt, men urkärnas ej. De nedläggas i en stenkruka varvtals med sockret. Krukan täckes med en lagom stor tallrik, som fästes vid krukan med en deg av rågmjöl och vatten, så att det blir fullkomligt tätt. Krukan ställes i en kittel med kallt vatten, som bringas till kokning

och får koka i 6 tim. räknat från första uppkoket. Kitteln påspädes när så behöves med kokande vatten. Då saften kallnat i krukan, avhälles den försiktigt och tappas på väl rengjorda och torra flaskor, som korkas och hartsas.

Bären torkas och användes till sötsoppor.

846. Körsbärssaft II.

5 ltr. körsbär, ½ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Bären rensas, sköljas och stötas med kärnorna i stenmortel och få stå till följande dag. Saften frånsilas och kokas med sockret på frisk eld en stund, varunder den skummas noga. Den buteljeras het se: *jäst hallonsaft I*, N:o 825.

847. Rabarbersaft I.

8 ltr. i bitar skuren rabarber, 1 ltr. vatten.

Den sköljda, i bitar skurna rabarbern kokas med vattnet tills rabarbern kokat sönder, varefter massan uppslås i silduk att självrinna. Den avrunna saften kokas sedan på frisk eld en stund, varunder den skummas noga. Saften buteljeras het *se: jäst hallonsaft I* N:o 825.

Vill man hava saften söt, tillägges ½ kgr. socker till 1 ltr. saft.

848. Rabarbersaft. II.

4 kgr. rabarber, vatten,
4 citroner, ½ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Rabarbern sköljes, skäres i bitar och lägges varvtals med de i skivor skurna citronerna i en glasburk och så mycket kallt vatten slås över att det täcker rabarbern; lätt tyngd pålägges. Efter 4 dygn frånsilas saften och kokas med sockret 20 min., varunder den skummas noga. Den buteljeras het, se *jäst hallonsaft I.* N:o 825.

849. Rabarber och vinbärssaft.

3 kgr. rabarber,
3 ltr. röda vinbär,
3 ltr. vatten,
1 ½ kgr. socker.

Rabarbern sköljes och skäres i bitar, vilka påsättas med de sköljda vinbären i vattnet och få koka tills smaken kokat ifrån bären och rabarbern. Massan upphälles i silduk att självrinna varpå den avrunna saften kokas med sockret under ständig skumning tills saften är klar. Den buteljeras het, *se: jäst hallonsaft I.* N:o 825.

850. Äppelsaft I.

10 ltr. äpplen,
vatten,
3 dcl. sprit.

Fallfrukt av äpplen, ju surare dess bättre, sköljes och nedlägges i en ankare med kran och så mycket kokande vatten slås över, att det väl täcker frukten. Spriten tillslås, sprundet påsättes, samt tilltäppes väl. Ankaren förvaras i god källare ungf. ½ år, då saften avtappas på flaskor, vilka korkas och hartsas.

Saften kan förvaras i åratal, och blir bättre ju längre den står. Vill man hava saften söt utblandas den med kokad avsvalnad sockerlag innan den tappas på flaskor.

851. Äppelsaft II.

5 ltr. sura äpplen,
3 „ vatten,
½ kgr. socker till 1 ltr. saft.

Väl sköljda saftiga äpplen skäras oskalade i klyftor, vilka kokas med vattnet så länge att de börja falla sönder. Massan upphälles i silduk att självrinna. Den avrunna saften kokas *hastigt* med sockret på stark eld under noggrann skumning tills den är klar. Saften buteljeras het *se: jäst hallonsaft I.* N:o 825.

852. Apelsinsaft I.

Skalet av 10 apelsiner,	2 ½ ltr. vatten,
3 kgr. 400 gr. toppsocker,	60 gr. citronsyra.

Det gula från apelsinskalen avrives mot sockret. Det kalla vattnet tillslås och får stå så länge att sockret smultit. Sedan tillsättes den stötta citronsyran och då den är väl upplöst silas saften, varefter den tappas på flaskor och korkas.

853. Apelsinsaft II.

Skalet av 8 apelsiner,	30 gr. vinsyra,
saften av 4 ,,	2 ltr. vatten.
2 kgr. 125 gr. toppsocker,	

Apelsinerna tvättas, avtorkas och det gula på skalen avrives mot sockret, varefter saften ur 4 apelsiner pressas på sockerbitarna. Det kokande vattnet tillsättes jämte den stötta vinsyran. Då sockret fullkomligt upplösts silas saften, buteljeras och korkas.

854. Secunda saft.

Frånsilade bär och frukter vid gelé- och saftberedning kokas med litet vatten ungf. 10—15 min. under jämn omrörning. Massan upphälles i silduk att självrinna, varefter saften kokas och skummas väl. Den buteljeras, korkas och hartsas. Denna saft kan ej förvaras länge. Under syltningstiden kan man även efterhand samla dylika frånsilade bär samt fruktskal, vilka få, tillsatt med litet vatten, jäsa. Saften frånsilas sedan, buteljeras och korkas.

Sallader.

855. Krusbärssallad.

1 kgr. omogna krusbär,	2 dcl. vatten,
vatten, salt,	800 gr. socker.
2 dcl. vinättika,	

Stora gröna krusbär snoppas, torkas och pickas; ett stygn bör gå helt genom bären. De förvällas hastigt i lindrigt saltat vatten, samt läggas på linne att avrinna. Sedan de svalnat, nedläggas de i porslinsburk. Av ättikan, vattnet och sockret kokas en tjock lag som slås het över bären och täckes sedan väl med flerdubbel handduk. Efter två dagar uppkokas lagen åter, skummas väl och slås över bären. Denna uppkokning förnyas 2 ggr.; om bären äro mjuka slås lagen kall över dem, i annat fall het.

Burken överbindes och förvaras på svalt sälle.

856. Vinbärssallad.

2 ltr. vita vinbärsklasar,	250 gr. socker,
4 dcl. vinättika,	1 bit kanel,
2 ,, vatten,	8 nejlikor.

Vackra stora vinbärsklasar bindas i knippen, vilka sköljas, få avrinna och nedläggas i burk. Av ättikan, vattnet, sockret och kryddorna kokas en lag, som slås kall över klasarna. Burken överbindes och förvaras på svalt ställe.

857. Hjortronsallad.

Stora halvmogna hjortron fyllas på burkar. De mogna bären passeras genom sikt eller vridas genom en gles duk. Den erhållna saften blandas till bären i burken, så att saften står väl över dem. Burken överbindes och förvaras på kallt ställe.

858. Körsbärssallad.

1 ½ kgr. körsbär,	¾ kgr. socker,
1 ½ dcl. vinättika,	1 bit kanel,
4 ,, vatten,	10 nejlikor.

Väl mogna körsbär sköljas, stjälkarna avskäras något och bären nedläggas i en kruka. Av ättikan, vattnet, sockret och kryddorna kokas en lag, som slås het över bären. Krukan övertäckes och får stå två dagar, då lagen jämte bären få ett uppkok.

Bären upptagas och nedläggas i burken, lagen hopkokas och skummas väl, samt slås varm över bären. Burken överbindes och förvaras på kallt ställe.

859. Krikonsallad.

Beredes som *körsbärssallad se:* N:o 858.

860. Plommonsallad.

2 kgr. plommon,	1 bit kanel,
6 dcl. vinättika,	10 nejlikor.
6 ,, socker,	

Plommonen sköljas, pickas och nedläggas i en burk. Av ättikan, sockret och kryddorna kokas en lag, som slås kall över plommonen. Burken övertäckes och efter en vecka uppkokas lagen med plommonen. Frukten upptages, nedlägges i burken varefter lagen hopkokas, skummas väl och silas het över plommonen. Burken överbindes och förvaras på kallt ställe.

861. Sallad av paradisäpplen.

2 ltr. paradisäpplen,	½ kgr. socker.
1 ,, vinättika,	

Äpplena sköljas, pickas och stjälkarna avskäras till hälften, varefter de nedläggas i burk. Av ättikan och sockret kokas en

lag, som slås het över äpplena. Följande dag uppkokas lagen på nytt, skummas väl och slås het över frukten. Detta upprepas så många gånger att frukten är mjuk och lagen simmig.

862. Sallad av växtmärg.

2 ltr. i bitar skuren växtmärg,
6 dcl. vinättika,
600 gr. socker,
1 bit kanel,
några nejlikor.

Växtmärgen skalas, klyves, kärnorna jämte det inre mjuka köttet borttages, varefter frukten skäres i avlånga smala bitar eller uttagas därav med legymjärn runda kulor. De begjutas med litet ättika, övertäckas och få stå till följande dag. Av vinättikan och sockret kokas en lag, däri läggas växtmärgsbitarna och få koka tills de äro klara. De upptagas och nedläggas i burk, varefter lagen hopkokas tillsatt med kryddorna. Kryddorna frånsilas och lagen slås het över växtmärgen. Burken överbindes då salladen kallnat.

863. Syltgurkor.

2 kgr. vita slanggurkor,
vatten, salt,
6 ½ dcl. vinättika,
425 gr. socker,
1 bit kanel,
nejlikor,
vitpeppar.

Fasta, ej övermogna gurkor skalas, klyvas, urkärnas med en silversked. De skäras i stora bitar, vilka hastigt förvällas i lindrigt saltat vatten och få avrinna på linne.

Ättikan, sockret och kryddorna inknutna i en linnelapp, kokas 15 min. och slås het över gurkorna, vilka övertäckta få stå 4 dygn. Lagen avhälles, hopkokas och slås het över gurkorna. Blir lagen åter tunn efter någon tid hopkokas den.

Melon syltas på samma sätt.

864. Ättiksgurkor.

Små gröna gurkor,
svarta vinbärs-, körsbärs-
eller ekblad,
dillkronor,
pepparrot,
senapsfrön,

Ättikslag:
till 1 ltr. spritättika,
2 ,, vatten,
2 dcl. salt,
1 msk. nejlikor,
1 ,, vitpeppar,
1 ,, kryddpeppar.

Gurkorna, som böra vara felfria, få ligga ett dygn i friskt vatten, varpå de torkas. De radas sedan i en bytta eller stenkruka varvtals med torra blad, dillkronor och pepparrot skuren i bitar. Varje gurka inlindas i blad så att gurkorna ej beröra varandra, ty då bliva de fläckiga. Överst läggas litet senapsfrön inknutna i en linnelapp. Ättikan, vattnet jämte kryddorna inknutna i en linnelapp, kokas till en lag som skummas väl och slås kall över gurkorna. En botten med lätt tyngd pålägges och krukan överbindes.

865. Syltlök.

1 ltr. sylt- eller rödlök,
½ ,, spritättika,
2 ½ dcl. vatten,
400 gr. socker,
1 tsk. nejlikor,
2 bitar ingefära,
muskottblomma.

Löken sköljes och får ligga en stund i kokande vatten, så att skalen bättre lossna. Den skalade löken får sedan ligga ett dygn i saltat vatten (1 dcl. salt, 1 ltr. vatten). Ättikan, vattnet, sockret jämte nejlikorna och ingefärsbitarna inknutna i linnelapp kokas 10 min. Kryddorna borttagas, löken ilägges och får koka tills den är mjuk och klar. Löken upptages sedan med hålslev och radas i en burk, med litet muskottblomma mellan varven. Den avsvalnade ättikslagen silas över löken i burken som överbindes.

866. Pickles.

1 litet blomkålshuvud,
¼ ltr. små bönor,
¼ „ spritade ärter,
¼ „ späda morötter (karotter)
¼ ltr. små gröna gurkor,
5 små gröna tomater,
¼ ltr. syltlök,
¼ „ paradisäpplen,
¼ „ små svampar,
1 dcl. krassknopp,
vatten, salt,

Ättikslag:

1 ½ ltr. spritättika,
3 dcl. vatten,
½ msk. starkpeppar,
½ „ vitpeppar,
2 bitar ingefära,
½ msk. muskottblomma,
½ „ senapsfrön,
spansk peppar.

Alla de uppräknade grön- och rotsakerna ansas och kokas halvmjuka var för sig i saltat vatten. Efter kokningen översköljas de genast med kallt vatten för att bibehålla sin färg. De få avrinna och radas sedan smakfullt i mindre glasburkar.

Ättikan, vattnet jämte kryddorna (förutom spanska pepparn) inknutna i linnelapp kokas ungf. 15 min. Kryddorna borttagas och ättikslagen slås kall i burkarna. En skida spanskpeppar lägges överst i varje burk, och burkarna överbindas.

867. Tomatsallad.

1 ltr. små gröna tomater,
1 ½ msk. ättika,
½ ltr. vatten,

Ättikslag:

4 dcl. ättika,
½ kgr. socker,
1 bit kanel,
10 nejlikor.

Tomaterna kokas en stund i ättikan och vattnet, varefter skalen avdragas. Ättikan, sockret och kryddorna kokas ungf. 10 min. tomaterna iläggas och få även koka 10 min, då de tagas upp och läggas i burk. Lagen kokas ihop, silas och hälles avsvalnad på tomaterna. Burken överbindes och förvaras på kallt ställe.

868. Blomkålssallad.

2 blomkålshuvud,
vatten, salt,
Ättikslag:
3 dcl. spritättika,
1 „ vatten,

½ dcl. socker,
½ tsk. salt,
½ msk. vitpepparkorn,
1 tsk. muskottblomma,
1 bit ingefära.

Blomkålshuvudena ansas och få ligga i kallt vatten några timmar. De skäras i sedan mindre bitar, vilka kokas halvmjuka i saltat vatten, varefter de tagas upp, överspolas med kallt vatten, få avrinna och radas sedan i glasburk. Ättikan, vattnet, sockret, saltet jämte kryddorna inknutna i linnelapp kokas 10 min. Kryddorna borttagas och lagen slås kall över blomkålen varefter burken överbindes.

869. Ättikssvamp.

1 ltr. rensad svamp,
vatten, salt,
Ättikslag:
7 dcl. vinättika,
1 ½ dcl. socker,

½ msk. salt,
½ „ vitpepparkorn,
½ „ nejlikor,
1 tsk. muskottblomma,
2 lagerblad.

Små jämnstora svampar rensas, förvällas i saltat vatten, få avrinna och radas i burk sedan de kallnat. Ättikan, sockret, saltet och kryddorna kokas så länge att lagen fått kryddsmak. Den silas kall över svamparna i burken, som överbindes och förvaras på kallt ställe.

Inläggningar på flaskor.

870. Inkokta krusbär I.

Omogna krusbär snoppas, torkas på linne och fyllas på *torra* flaskor under det man ofta skakar på flaskorna så att bären bliva så tätt sammanpackade som möjligt. Flaskorna korkas *lätt* och korkarna bindas över. De insättas i svag ugnsvärme (hälst bakugn) i lutande ställning. Efter några timmar eller då bären börja gå sönder uttagas flaskorna, korkarna tilltryckas garnet borttages och flaskorna hartsas.

871. Inkokta krusbär II.

Omogna krusbär snoppas, torkas på linne och fyllas på *torra* flaskor, under det man ofta skakar på flaskorna så att bären bliva så tätt sammanpackade som möjligt. Flaskorna korkas *lätt* och korkarna bindas över. De omviras sedan med hö och nedläggas i en kittel med jämn botten på ett underlag av hö, för att vattnet under kokningen må kunna cirkulera även under flaskorna, så att de ej gå sönder. Kallt vatten påhälles så mycket att det står jämnt med innehållet i flaskorna. Lock pålägges, vattnet upphettas långsamt och får sedan sakta koka ungf. ½ tim. Då mesta hettan avgått, upptagas flaskorna, korkarna tilltryckas, garnet borttages och flaskorna hartsas. De tillsättas genast till förvaring i svalt mörkt rum.

872. Inlagda hjortron.

Halvmogna hårda hjortron stoppas på flaskor, friskt vatten påhälles, flaskorna korkas och hartsas samt förvaras på kallt ställe.

873. Inlagda blåbär.

Blåbären inläggas som *krusbär I* *se* N:o 870 eller *II* *se:* N:o 871.

874. Inlagda lingon.

Vackra mogna lingon inläggas som *hjortron se:* N:o 872.

875. Inlagd rabarber.

Rabarbern skalas, skäres i bitar och inlägges som *krusbär I se:* N:o 870, *II se:* N:o 871 eller som *hjortron se:* N:o 872.

876. Inlagda ärter.

Ärterna spritas och skiljas åt, så att jämnstora ärter komma i samma flaskor, dessutom bör man se till att ärterna ej äro skadade. De utbredas på linne och få torka några timmar innan de fyllas på *torra* flaskor, under det man ofta skakar på flaskorna så att ärterna bliva så tätt sammanpackade som möjligt. Flaskorna korkas *lätt* och korkarna bindas över. De omvridas sedan med hö och nedläggas i en kittel med jämn botten på ett underlag av hö, för att vattnet under kokningen må kunna cirkulera även under flaskorna, eljes gå de lätt sönder. Kallt vatten påhälles så mycket att det står jämnt med innehållet i flaskorna. Lock pålägges, vattnet upphettas långsamt och får sedan sakta koka ungf. 1 tim. Då mesta hettan avgått upptagas flaskorna, korkarna tilltryckas och flaskorna avkylas så hastigt som möjligt ty eljest surna ärterna lätt. De få stå övertäckta till följande dag, då de på nytt kokas ½ tim. Flaskorna hartsas och ställas genast till förvaring i svalt mörkt rum.

Ifall rummet ej är mörkt omlindas flaskorna med papper, för att ärterna må behålla sin färg.

877. Inlagd svamp.

Svampen rensas, sköljes hastigt och kokas 10 min. i eget spad kryddat med salt. Den skäres i mindre bitar och sättes jämte spadet i flaskor, vilka sedan kokas 20 min. i hö som *krusbär II se:* N:o 871.

878. Inlagd dill.

Frisk dill sköljes, hackas och lägges i en flaska med vid hals. Stark god ättika påhälles och flaskan korkas väl. Ättikan användes som smak i sötsura såser.

---

879. Hermetisk konservering.

Det fördelaktigaste sättet att konservera frukt, bär och grönsaker är onekligen hermetisk konservering eller kokning i slutna burkar. Frukt och bär bibehålla då bäst sin smak och färg och kan även betydligt mindre socker användas. I handeln finnas att tillgå särskilda burkar för detta ändamål.

Frukt, bär och grönsaker som skola konserveras, böra vara nyss plockade och oskadade.

Burkar, lock och gummiringar skola före användandet grundligt rengöras.

Burkarna fyllas ända till halsen.

Över frukt och bär slås kall sockerlösning.

Grönsaker förvällas hastigt i vatten tillsatt med litet soda och överspolas genast med kallt vatten för att bättre bibehålla sin färg. Förvällningen har även den fördelen att grönsakerna taga mindre plats i burkarna. Lindrigt saltat kokt vatten (1 tsk. salt, 1 ltr. vatten) slås kallt över grönsakerna, så att de bliva väl övertäckta. Då burkarna äro fyllda påsättes en gummiring och ett glaslock på varje burk, varefter en stålfjäder spännes över locket. Burkarna nedläggas i en kastrull, som fylles med kallt vatten så att vattnet står över burkarna. För att burkarna ej må gå sönder under kokningen, lägges ett galler, en flerdubbelviken handduk eller hö på botten av kastrullen. Kastrullen ställes över elden och vattnet får utan avbrott sakta koka den i recepten bestämda tiden. Burkarna upptagas och avkylas så hastigt som möjligt, med iakttagande av nödig för

siktighet att de ej gå sönder. De få kallna på mörkt dragfritt ställe, varefter stålfjädern borttages.

Konserverna hålla sig i åratal.

Burkarna öppnas sålunda: man drager gummiringen så mycket utåt att luft tränger i burken och locket går upp.

Grönsaker kunna även hermetiskt konserveras i bleckburkar, vilkas lock lödas eller skruvas igen. Burkarna kokas sedan i saltat vatten.

880. Hermetisk inkokning av bär.

Jordgubbar.

Sockerlag: 350 gr. socker till 1 kgr. bär.

Sockret och bären läggas varvtals i en kruka att safta sig, sedan läggas de jämte saften i inläggningsburk (vatten användes ej alls).

Bären och spadet bibehålla bättre sin granna färg om man tillsätter litet röd karamellfärg upplöst i en del av saften.

Kokningstid 15 min.

Krusbär:

Sockerlag: ½ kgr. socker till 1 ltr. vatten.

Kokningstid: 15 min.

Vinbär i klasar.

Sockerlag: ½ kgr. socker till 1 ltr. vatten.

Kokningstid 5 min.

Hjortron.

Sockerlag: 300 gr. socker till 1 ltr. vatten.

Kokningstid: 10 min.

Körsbär.

Sockerlag: 350 gr. socker till 1 ltr. vatten.

Kokningstid: 15—20 min.

Krikon.

Sockerlag: 350 gr. socker till 1 ltr. vatten.

Kokningstid: 15 min.

Rabarber.

Sockerlag: 400 gr. socker till 1 ltr. vatten, slås het över rabarberbitarna. Följande dag fyllas de på burkar.

Kokningstid: 15 min.

881. Hermetisk inkokning av frukt.

Plommon.

Sockerlag: 400 gr. socker till 1 ltr. vatten. Plommonen pickas innan de nedläggas i burk.

Kokningstid: 15 min.

Äpplen.

Sockerlag: 350 gr. socker till 1 ltr. vatten. Äpplena skalas, klyvas, kärnhusen borttagas. Frukten radas i burk och den kalla sockerlagen slås genast över, för att frukten må bibehålla sin färg.

Kokningstid: 15—20 min.

Päron.

Sockerlag: 350 gr. socker till 1 ltr. vatten. Päronen skalas, klyvas, kärnhusen borttagas. Frukten radas i burk och den kalla sockerlagen slås genast över, för att frukten må bibehålla sin färg.

Kokningstid: 15—20 min.

Melon.

Sockerlag: 300 gr. socker till 1 ltr. vatten.

Kokningstid: 15 min.

882. Hermetisk inkokning av grönsaker m. m.

Sparris.

Lag: 1 tsk. salt till 1 ltr. vatten.

Kokningstid: ½ tim.

Blomkål.

Lag: 1 tsk. salt, ½ tsk. socker till 1 ltr. vatten.
Kokningstid: 15 min.

Brysselkål.

Lag: 1 tsk. salt, ½ tsk. socker till 1 ltr. vatten.
Kokningstid: ½ tim.

Ärter.

Lag: 1 tsk. salt, 1 tsk. socker till 1 ltr. vatten.
Ärterna kokas två gånger.
Kokningstid: 1:sta ggn. ½ tim., 2:dra ggn. 20 min.

Sockerärter (späda).

Lag: 1 tsk. salt till 1 ltr. vatten.
Kokningstid: 1 tim.

Bönor (späda).

Lag: 1 tsk. salt till 1 ltr. vatten.
Kokningstid: ½ tim.

Morötter (späda).

Lag: 1 tsk. salt till 1 ltr. vatten.
Kokningstid: ½ tim.

Spenat.

Lag: 2 tsk. salt till 1 ltr. vatten.
Kokningstid 1 tim.

Tomat.

Lag: 1 tsk. salt, 1 tsk. socker till 1 ltr. vatten.
Kokningstid: 5 min.

Svamp.

Väl rensade och sköljda svampar av vad slag som hälst sättas i en stenkruka med litet salt och en lök. Krukan ställes vid hällkanten på varmt ställe tills svampen är ihopskrumpen, varefter den jämte saften fylles på konserveringsburkar.

Kokningstid: 2 tim.

Svamp i smör.

Rörsopp rensas, sköljes, skäres i bitar och stekes i smör så länge, att svampspadet som bildas under stekningen, kokat in. Svampen jämte smöret fylles på konservburkar.

Kokningstid: ½ tim.

På ovannämnda sätt tillredda svampar kunna även förvaras i vanliga glasburkar. Litet smält smör hälles över svampen och då det stelnat överbindas burkarna.

883. Inlagd tomatpuré.

Mogna röda tomater torkas väl och skäras i bitar. De läggas ned i en kastrull med litet salt, finstött vitpeppar och lök; allt detta får koka så länge att tomaterna gått sönder varefter de passeras genom fin sikt. Purén påsättes på nytt och får under omrörning koka ihop, varefter smör tillsättes. Purén får ytterligare koka en stund och hälles sedan i små burkar. Då den kallnat överbindas burkarna och kokas i vattenbad 20 min.

Insaltning av grönsaker och svamp.

884. Saltad blomkål.

Blomkål delas i större klyftor, vilka nedläggas i glasburk varvtals med grovt salt, under noga iakttagande att inga mel-

lanrum finnas, oskummad mjölk slås över så mycket att den väl täcker blomkålen. Efter några dagar pålägges botten med tyngd och burken förvaras väl överbunden på kallt ställe.

885. Saltade bönor.

De rensade sköljda bönorna nedläggas antingen hela, eller skurna i sneda bitar i en träbytta med grovt salt mellan varven; överst lägges salt. En tyngd pålägges, locket tillslutes på byttan och förvaras i källare.

Bönorna kunna även inknytas i påse och förvaras i kokt kallnad saltlake. 1 ½ dcl. salt till 1 ltr. vatten.

Innan bönorna insättas i påsen förvällas de hastigt i saltat vatten och få kallnå; tyngd pålägges.

886. Saltad spenat.

Storbladig spenat sköljes, får avrinna och nedsaltas med grovt salt, tyngd pålägges.

887. Saltad svamp.

Rensade svampar sköljas, få avrinna och nedläggas i en träbytta varvtals med grovt salt; stark tyngd pålägges.

Nedsaltade grönsaker och svampar böra före användandet sköljas, vattläggas och kokas.

888. Beredning av surkål.

Fasta, medelstora vitkålshuvuden skäras i mycket fina strimlor vilka bultas väl så att de safta sig (stocken användes ej). Kålen nedlägges varvtals i en träbytta vars bottenskåra bestrykes tunnt med hård surdeg eller av ättika och rågmjöl tillredd blandning. Mellan varven sättes litet salt, små äppel och morotsbitar samt dillstjälkar. Stark tyngd pålägges och

kärlet får stå i varmt rum ungf. 1 vecka att kålen börjar jäsa och surna. Om det bildar sig mögel på ytan tages det noga bort och kålen förvaras på kallt ställe — får till och med frysa.

Torkning av bär, frukt, grönsaker m. m.

889. Torkning av bär.

Bären rensas och bredas ut på torkollor eller med rent papper betäckta plåtar. De få först ligga i solen tills de skrumpna varefter de insättas i mycket svag ugnsvärme att torka.

Bären kunna även torkas i för detta ändamål avsedda torkningsapparater.

Hallon, krusbär, svarta vinbär, åkerbär, blåbär, körsbär, nypon lämpa sig bäst för torkning.

---

890. Torkning av frukt.

Äpplen.

Mogna äpplen skalas, urkärnas och skäras i skivor, vilka nedläggas efterhand i vatten, tillsatt med något salt och ättika (1 msk. salt, 1 msk. ättika till 1 ltr. vatten) för att de ej skola svartna. Så fort som möjligt insättas de först i svagare och sedan i något varmare ugnsvärme att torka.

Äpplen kunna även torkas i torkningsapparat och bliva då vackrare.

Päron torkas som äpplen men böra om de äro hårda förvällas lätt före torkningen.

---

891. Torkning av grönsaker m. m.

Spenat, dill, persilja, mejram torkas oförvällda såsom bär *se:* N:o 889.

Ärter, ärtskidor, bönor, vitkål (skuren i strimlor), *rovor* (skalade), förvällas hastigt i lindrigt saltat vatten och torkas som frukt.

Svamp rensas och överslås med kokande vatten tillsatt med salt och ättika (2 msk. salt, 1 msk. ättika till 1 ltr. vatten). Sedan vattnet svalnat upptages svamparna, få avrinna och få något lufttorka, innan de inläggas i ugn eller torkningsapparat.

Alla torkade bär, frukter och grönsaker förvaras bäst i pappers- eller tygpåsar och läggas några timmar i kallt vatten innan de kokas.

Kokning i hölåda.

892. Att koka i hölåda

är både bekvämt och tids- samt vedbesparande. En låda för kokning i hö kan iordningställas på mångahanda sätt: Lämpligast är en trälåda ungf. ½ mtr. bred och 60—70 cm. hög, vars lock är försedd med gångjärn. Lådans botten, väggar och lock beklädas invändigt med ett 10—15 cm. tjockt tättpackat hölager, så att i mitten blir ett passligt tomrum för en gryta som bör vara försedd med lock. Ett säcktyg spännes dessutom över hölagret och fastspikas vid lådkanterna.

För detta ändamål kan vilken enkel låda som hälst användas — till och med en med lock försedd korg, som dock till först måste invändigt beklädas med flerdubbelt tidningspapper. Man bör tillse att lådan eller korgen som är avsedd till hökok-

ningen är så stor att ett tillräckligt tjockt hölager rymmes kring grytan.

Innan grytan nedlägges i hölådan, böra alla till maträtten hörande ingredienser blandas i grytan, som sedan friskt får koka över elden några min. och nedlägges sedan hastigt i hölådan. Locket tillslutes och får ej öppnas under den i receptet angivna kokningstiden, att hettan ej må avtaga. — Om hölådan är tillräckligt djup kunna till och med tvänne grytor ställas på varandra samtidigt dock under förutsättning att båda maträtterna fordra lika lång kokningstid.

Då vätska ej avdunstar vid kokningen i hölåda tillsättes jämförelsevis mindre därav än vid vanlig kokning.

Nedan finnes en anvisning över några i hölåda kokade maträtter. Erfarenheten visar snart huru lång kokningstid olika maträtter fordra.

893. Bensoppa.

(f. 6 pers.)

1 kgr. stekben,	½ morot,
2 ½ ltr. vatten,	1 lök,
2 msk. korngryn,	6 kryddpepparkorn,
1 ltr. potatis,	salt.
¼ kålrot,	

Benen knäkas och brynas i ugn. Alla ingredienserna kokas 15 min. över elden sedan 4—5 tim. i hölåda.

894. Simpsoppa.

(f. 6 pers.)

1 ltr. potatis,	1 lök,
2 ,, vatten,	6 kryddpepparkorn,
salt,	1 msk. finhuggen gräslök,
1 ½ kgr. simpor,	1 ,, ,, persilja.

Soppan får ett uppkok och lägges sedan i hölåda till 3 timmar.

895. Korngrynsvälling.

(f. 6 pers.)

3 dcl. vatten,
1 ½ ltr. mjölk,
1 ½ dcl. korngryn,
salt,
1—2 msk. smör.

Vällingen får ett uppkok och nedlägges sedan i hölåda till 5—6 timmar.

896. Mannagrynsgröt.

(f. 6 pers.)

2 ltr. mjölk,
4 dcl. mannagryn,
1 msk. salt,
1 „ smör.

Då mjölken kokar upp, ivispas grynen. Saltet och smöret tillsättas, alltsammans får ett uppkok, varpå gröten nedlägges i hölåda till 2—3 timmar.

897. Risgrynsgröt med äpplen.

(f. 6 pers.)

2 ltr. vatten,
4 dcl. risgryn
1 ½ kgr. syrliga äpplen,
2 dcl. socker.

Vattnet, risgrynen, de skalade, i bitar skurna äpplena jämte sockret få ett uppkok, varefter gröten nedlägges i hölåda till 2—3 timmar.

898. Stuvade abborrar.

(f. 6 pers.)

1 ¼ kgr. abborrar,
3 msk. smör,
2 „ vetemjöl,
1 „ salt,
2 msk. finhuggen persilja,
2 „ „ gräslök,
1 „ „ dill,
2 dcl. vatten.

Den rensade fisken jämte de övriga ingredienserna få ett gott uppkok, varefter stuvningen lägges i hölåda till 3 tim.

899. Fårstuvning.

(f. 6 pers.)

1 kgr. bog och bringa,	1 ½ ltr. finskuren vitkål,
1 msk. salt,	½ ,, potatis,
6 kryddpepparkorn,	8 dcl. vatten.

Det tvättade i bitar skurna köttet lägges på botten av grytan jämte kryddorna; kålen och potatisen skuren i skivor radas över. Vattnet tillslås och stuvningen får koka under lock 20 min., varefter den nedlägges i hölåda till 6—7 tim.

900. Leverstek.

(f. 6 pers.)

1 kalvlever,	1 msk. salt,
2 msk. smör,	1 dcl. gräddblandad mjölk.
1 ,, vetemjöl,	

Levern brynes i smöret, varefter den beströs med vetemjölet och saltet. Mjölken tillslås och levern får steka under lock 10 min. och lägges sedan i hölåda till 3—4 tim.

901. Stuvade gröna ärter.

(f. 6 pers.)

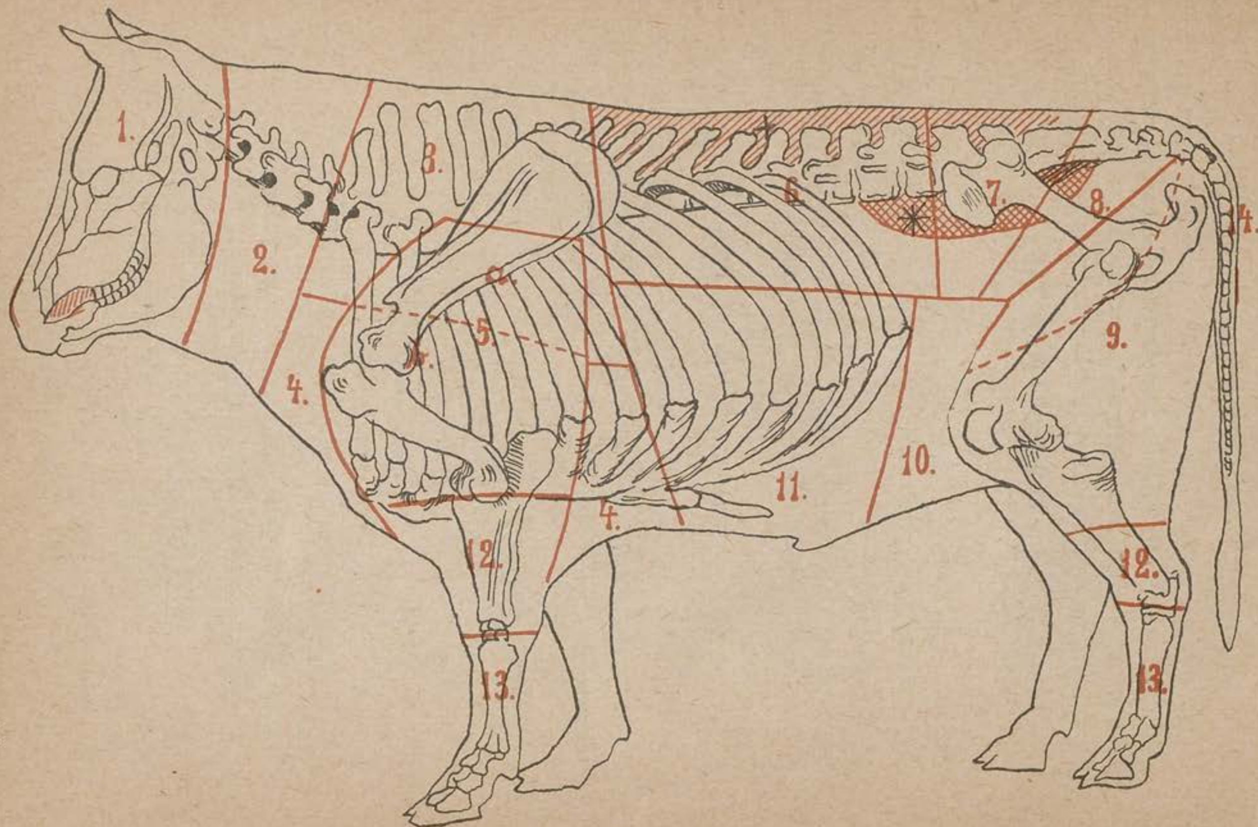
5 dcl. torra ärter,	2 msk. socker,
12 ,, vatten,	1 ½ ,, salt.
3 msk. smör,	

Alla andra ingredienserna förutom saltet få koka under lock 20 min., varefter stuvningen nedlägges i hölåda till 6 tim., varpå den saltas.

902. Kokta plommon.

Sköljda plommon nedläggas i kastrull jämte litet socker; vatten tillslås så mycket att det väl står över plommonen. Alltsammans får ett gott uppkok och nedlägges därpå i hölåda till 6 timmar.

Nöt.



Nöt.

1. *Huvudet* kokas till sylta eller saltas, stekes och användes till köttsoppa. *Tungan* saltas, rökes och kokas.

2. *Nacken*, vars kött är segt och vanligen blodigt, kan malas och användas till köttbullar. Benigare bitar kunna saltas, stekas och användas till bensoppa. Buljong, kokt på nacke, är vanligen grumlig.

3. *Framdelsryggen* användes till stuvning, buljong, kalops, pepparrotskött o. d.

4. *Bringan*, som vanligen är fet, användes till stuvning, samt till pepparrots- och dillkött.

5. *Bogen* (a och b) användes till grytstek, kalops, köttbullar, köttfärs o. d.

6. *Yttre filleten* + löper längs ryggradens yttre sida. Man köper den vanligen utskuren och använder den till biffstek.

7. *Rostbiffen* är synnerligen mört kött och användes, som namnet utvisar, till rostbiff.

8. *Fransyskan* kan användas som rostbiff, även som grytstek. Vid köp av rostbiff och fransyska medföljer *inre fillet* ×. Den löper längs ryggradens inre sida, är mycket mört kött och användes till chateaubriand o. d.

9. *Baklåret eller steken* delas i yttre och inre steken, den senare har mörare kött. Som färsk användes baklåret vanligen till gryt- eller surstek o. s. v. Även saltad, palvad och rökt användes den mycket.

10. *Slaksida* är befritt, segt kött, som skuret i små tärningar, kokas till stuvning med tillsats av potatis och kålrot.

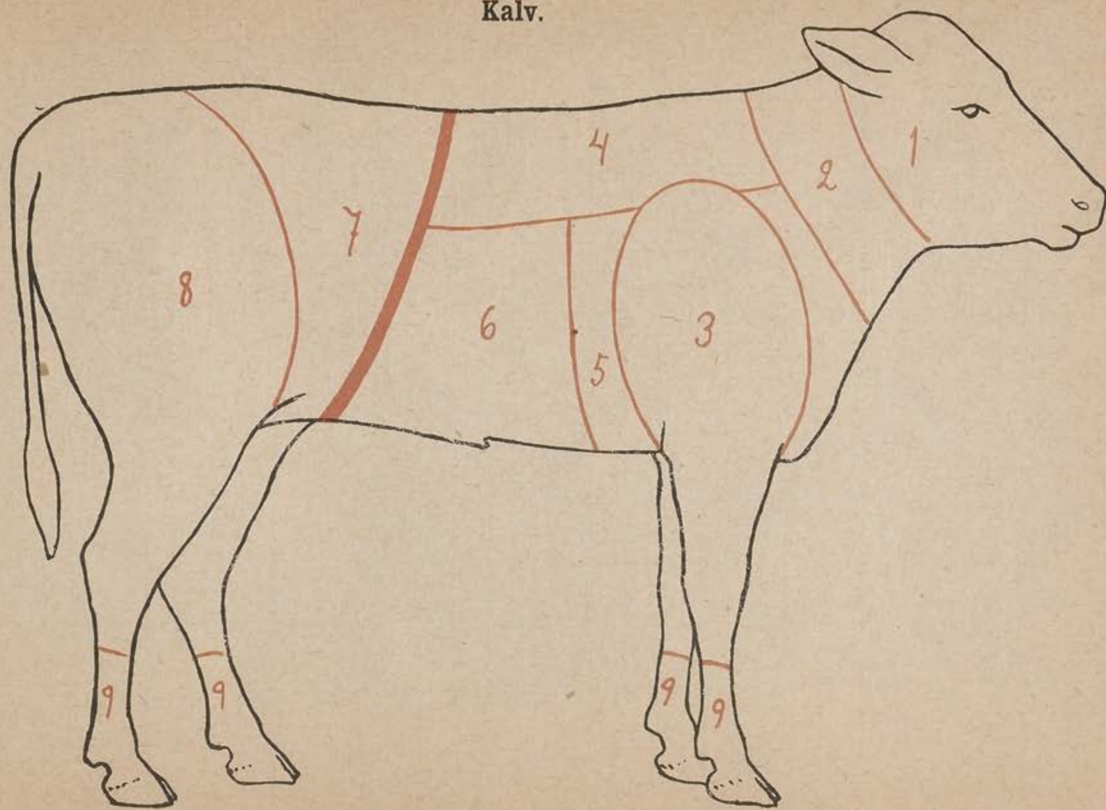
11. *Mellanbringan* är sämre än bringan och användes till pepparrotskött, även kan den stuvas — både som färsk och saltad.

12. *Läggarna* kokas till buljong; kokt på framläggarna blir buljongen kraftigare.

Fötterna kokas jämte inälvorna till sylta.

14. *Svansen* användes till oxsvanssoppa.

Kalv.



Kalv.

1. *Huvudet* kokas till sylta. Hjärnan frånskiljes och stekes eller stuvas.

2. *Halsen* kokas till à-la-daube och frikassé.

3. *Bogen* stekes eller kokas till à-la-daube, frikassé o. s. v.

4. *Kotlettraden* användes till kotletter.

5. *Bringan* kokas till frikassé.

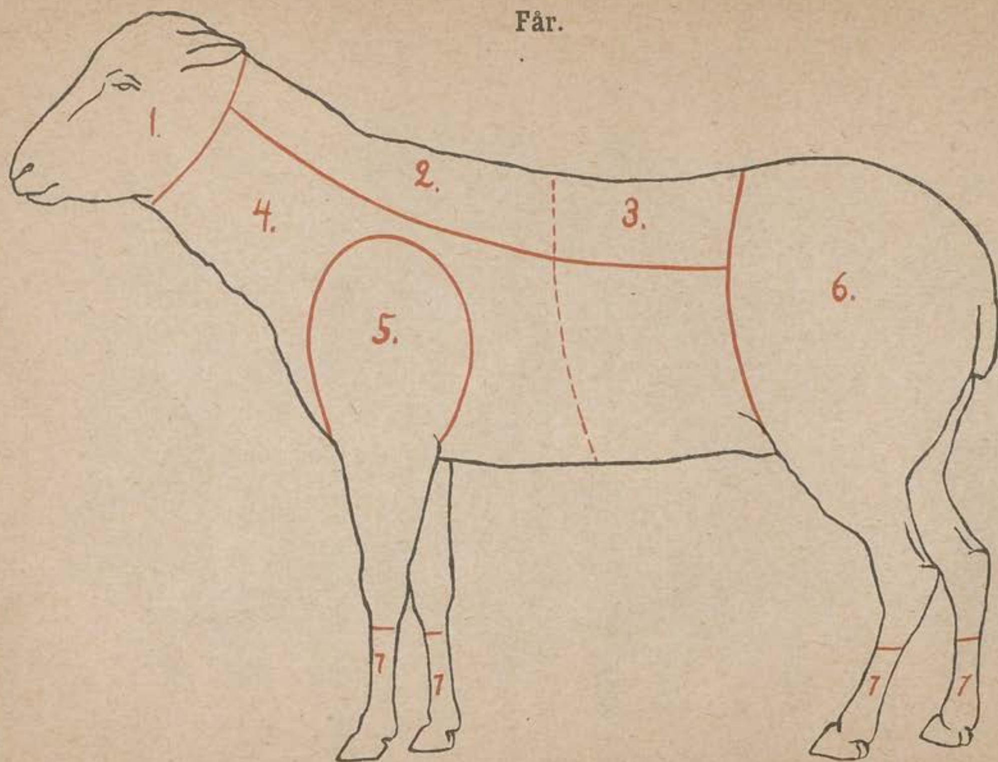
6. *Slaksidan* rullas till kalvjärpar, eller till rullsylta med tillsats av griskött.

7. *Ryggen eller njursteken* stekes i ugn eller tillredes därav wienerschnitzel.

8. *Baklåret eller steken* stekes i ugn — antingen färsk eller lättsaltad.

9. *Fötterna* kokas till sylta.

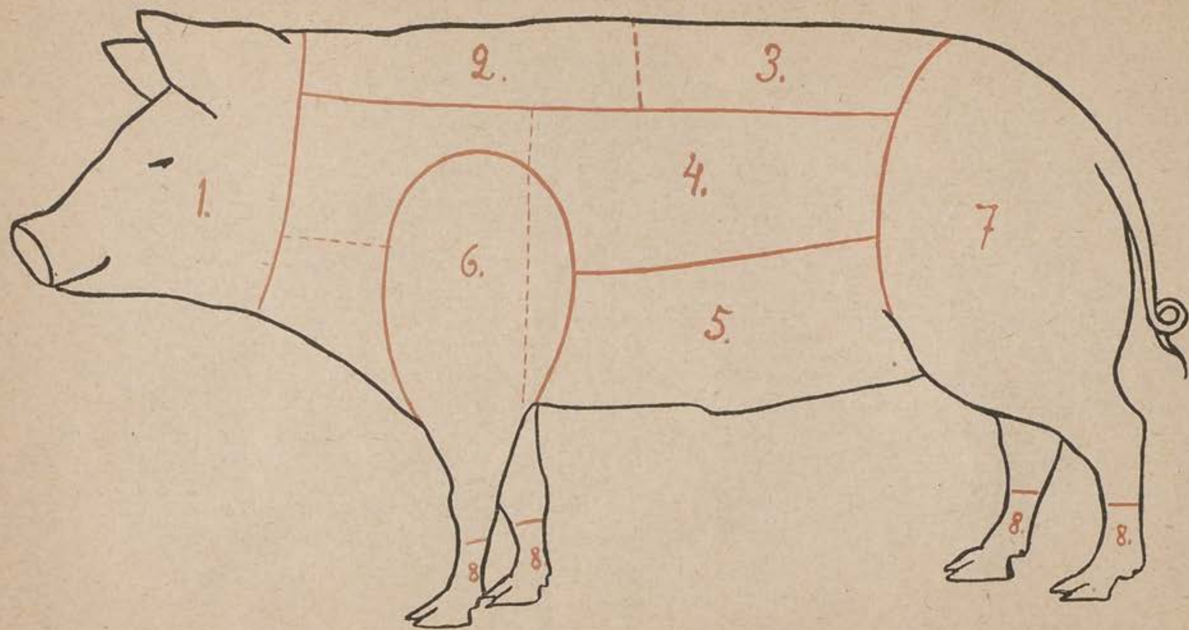
Får.



Får.

1. *Huvudet* saltas, stekes och användes till soppa.
2. *Kotlettraden* användes till kotletter.
3. *Sadeln* stekes i ugn.
4. *Bringan och sidstycket* saltas och stekes eller kokas färsk med kål.
5. *Bogen* kokas till dillkött, stekes färsk eller saltad, palvas eller rökes.
6. *Steken* stekes i ugn antingen färsk eller saltad. Den är mycket god som palvad, och även rökt användes den.
7. *Fötterna* kokas till sylta.

Svin.



Svin.

1. *Huvudet* tillredes till pressylta och à-la-daube.

2. *Kotlettraden* användes till kotletter.

3. *Sadeln eller karrén* stekes färsk späckad med plommon.

4. *Revbensspjället* stekes färskt eller saltat, eller tillredes det till pressylta och à-la-daube.

5. *Sidfläsket* användes till rullsylta.

6. *Bogen* saltas och rökes.

7. *Skinkan* saltas och rökes.

8. *Fötterna* kokas till sylta eller saltas, rökas och användas till ärtsoppa.

Matsedlar till festmiddagar.

I.

Buljong (klar) med små pirâger el. pastejer.
Stekt gösfillet med kräftsås garnerad med potatisbård, champignoner och kokt färsk gurka.
Kall skinka med legymer.
Krustader med svampfyllning.
Järpe i kastrull, färsk sallad.
Kokta kronärtskockor med rört smör.
Glace (vanilj- el. frukt-).
Ostkroketter.

II.

Smörgåsar.
Oxsvanssoppa.
Kall stör med tartarsås. Fisken garneras med tryffel, (eller annan svamp) tomat, gröna ärter, små rödbetstärningar o.s.v.
Sparris (kokt) med rört smör.
Stekt kyckling, färsk sallad.
Hovdessert el. snöberg.
Frukt.
Keks och ost.
Kaffe.

III.

Snäckor med stuvad svamp.
Rödbetssoppa (klar) el. tomatsoppa med äggulor el. ostkeks.
Kokt lax med holländsksås el. fiskfärs med hummersås.
Kokt rökt tunga med gurksås, legymer.
Sorbet.
Stekt fasan med färsk sallad.
Kokta jordärtskockor med rört smör.
Äppelkaka, vaniljsås.
Frukt.
Kaffe.

Förslag till middagar.

Sommar och höst.

1:sta veckan.

Söndag. Växtbuljong med förlorade ägg.
Ugnstekt fisk med gurksallad.
Bär och grädde.

Måndag. Septemberpudding med grönsallat.
Fil.
Helkokta äpplen.

Tisdag. Dillkött och potatis.
Bärgröt (vartill användes vid saftberedning frånsilade bär.)

Onsdag. Grytstek med stuvade sockerärter, grönsallat och kokt potatis.
Kornmjölsvälling.
Saftkräm.

Torsdag. Bensoppa.
Fruktpaj i karott med grädde eller vaniljsås.

Fredag. Kött- och makaronlåda med grönsallat.
Nyponsoppa med gräddskum och bakelser.

Lördag. Kalvbog i gryta, kokta bönor, grönsallat och potatis.
Gryn- eller mjölgröt.

2:dra veckan.

Söndag. Hönsstek, kokt ris, potatis, gurka och grönsallat.
Snålsoppa.
Saftgelé.

Måndag. Strömmingsbiff, potatismos och grönsallat.
Fyllda snäckor (från föregående dags snålsoppa kunna överblivna grönsaker användas).
Bär och mjölk eller fil.

Tisdag. Fisksoppa.
Risfyllda tomater med stekt svamp och grönsallat.
Surbrödspudding.

Onsdag. Spenatsoppa.
Köttbullar med stuvade rediser eller rödbetsstjälkar, grönsallat och potatis.
Blåbärstårta.

Torsdag. Risbård med kokt blomkål och ärter, samt glacerade morötter och gurksallat.
Körsbärssoppa med gräddskum.
Plättar.

Fredag. Stuvade abborrar, potatis.
Kokta spritärter.
Fil.

Lördag. Ärtpuré med brynta brödtärningar.
Strömmingslåda.

3:dje veckan.

Söndag. Fårstek med stekta tomater och kokt savoykål.
Kokt purjolök med rört smör.
Blåbärssoppa med mannagrynsklimp.

Måndag. Soppa på fårsteksrester med ostsmörgås.
Stekta jordärtskockor med fransk potatis, kokta morötter och holländsksås.
Stekta äpplen.

Tisdag. Köttsoppa med klimp.
Stekt vitkål med lingonmos.
Äppelmaräng.

Onsdag. Köttbullar av kokt kött med stuvad spenat eller mangold och grönsallat.
Himlamat.

Torsdag. Kokt gädda, nypotatis.
Lingon- eller rönnbärsgröt.

Fredag. Rödbetssoppa.
Leverlåda.

Lördag. Kokt tunga med sur pepparrotssås, potatis, gurka och grönsallat.
Kalvdans, eller ugnsgröt med saftsoppa.

Vinter.

1:sta veckan.

Söndag. Tomatsoppa med kokt ris.
Kalvstek, potatis.
Krusbärskräm med grädde.

Måndag. Köttkroketter (av föregående dags kalvstek), makaronipudding med kokt brysselkål.
Chokolad med gräddskum och fyllda sandbakelser.

Tisdag. Strömmingssoppa.
Äppelpudding.

Onsdag. Leverstek med stuvade gröna bönor och kokt potatis.
Citronsoppa.
Våfflor.

Torsdag. Halstrad fisk, potatis.
Ärtsoppa.
Äppelmunkar.

Fredag. Kalops, stuvade bruna bönor, kokt potatis.
Havresoppa.

Lördag. Köttstuvning.
Nyrågsgröt.
Äppelsnö.

2:dra veckan.

Söndag. Oxsvanssoppa med pressade smörgåsar.
Stekta abborrar, stuvad spenat, kokt potatis.
Apelsincharlotte.

Måndag. Morotspuré.
Köttpirág.
Kokt frukt med gräddskum.

Tisdag. Stekt fläsk i gryta med sötsur kålrotsstuvning, kokt potatis.

Tisdag: Grynvälling.
Plommonkräm.

Onsdag. Biff med kokt potatis.
Brödsoppa med gräddskum.

Torsdag. Gädda kokt i flottyr med citronsås, kokt potatis.
Vitkål i mjölk.
Plommonsoufflé.

Fredag. Kalvfrikassé, kokt potatis.
Bohvetegrynsgröt.

Lördag. Blodpudding med mjölksås.
Vin- eller fruktsoppa.
Fattiga riddare.

Vår.

Söndag. Sparrissoppa.
Garnerad kall fisk.
Späckad oxfillet, kokta ärter, fransk potatis.
Apelsinglace.

Måndag. Kött- och potatislåda.
Vispad bärgröt.
Fyllda strutar.

Tisdag. Rödbetssoppa.
Stuvad lake, kokt potatis.
Syltomelett.

Onsdag. Avredd buljong med ostklimp.
Krustader (fyllda med stekta murklor).
Valnötstårta.

Torsdag. Köttfärs med kokt makaroni.
Apelsinsoppa.
Vindböjtlar.

Fredag. Halstrad braxen, stuvad potatis, ägglåda.
Ris- och äppel- (eller rabarber-) gröt.

Lördag. Pepparrotskött, kokt potatis.
Äggvälling.
Frukt.

Söndag. Nässelsoppa.
Revbensspjäll, stuvade gröna ärter, kokta plommon, potatis.
Hovdessert.

Anvisningar, till vilka maträtter särskilda matingredienser och överblivna rester kunna användas.

Överblivna äggvitor:

N:o 87. Mandelkransar.
,, 88. Mandelbisquit I.
,, 90. Balansbröd.
,, 91. Maränger.
,, 92. Chokoladbröd.
,, 93. Cocosbröd.
,, 94. Mandelberg.
,, 106. Silverkaka.
,, 118. Vit mandelkaka.
,, 124. Fyllning I & II till sandbakelser.
,, 135. Sockerstruvor.
,, 637. Äpple med ris.
,, 639. Äppelsnö.
,, 640. Lingonsnö.
,, 641. Plommonsoufflé.
,, 642. Äppelsoufflé.
,, 643. Äggsoufflé.
,, 644. Äppelmaräng.
,, 645. Hovdessert.
,, 646. Snöberg.
,, 647. Snöpudding.
,, 648. Apelsincharlotte.
,, 700. Svågerkaka.
,, 702. Alexanderstårta.
,, 704. Äppelpaj.
,, 705. Syltpaj.
,, 714. Äggviteglacyr.

Överblivna hårdkokta ägg:

N:o 167. Sillkaviar.
,, 170. Sill med ägg.
,, 177. Ägg med ansjovis.
,, 178. Ansjovisägg.
,, 201. Stuvade ägg.
,, 227. Sillsallad.

Överblivet kokt eller stekt kött:

N:o 142. Pastejer.
,, 144. Köttpirág.
,, 174. Sillbullar.
,, 214. Köttsoufflé.
,, 215. Frukosträtt av kokt kött.
,, 216. Kött- och potatislåda.
,, 217. Kött- och makaronilåda.
,, 218. Köttkroketter.
,, 219. Sallad av kalvstek.
,, 227. Sillsallad.
,, 247. Supésmörgåsar I.
,, 374. Plättpastejer.
,, 375. Fyllda bullar.
,, 436. Köttbullar av kokt kött.
,, 506. Färsfyllda tomater.
,, 570. Svampbullar.

Överblivna stekben:

N:o 270. Jenny-Lind-soppa.
,, 288. Löksoppa.
,, 293. Soppa på fårsteksrester.
,, 294. Soppa på vilt.
,, 295. Soppa på höns.
,, 296. Bensoppa.
297. Tisdagssoppa.

Rökt skinka:

N:o 203. Ägglåda.
,, 223. Fläsk- och potatislåda.
,, 224. Kroppkakor.
,, 225. Fläskpannkakor.
,, 226. »Sipatti».

Potatis:

REGISTER.

C.

D.

E.

F.

G.

L.

M.

R.

T.

U.

V.

Å.

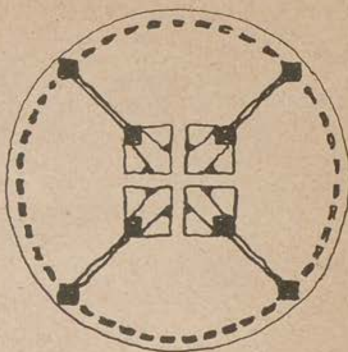
Ä.

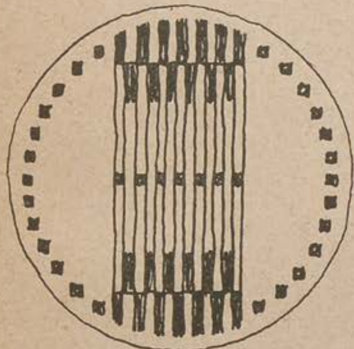
Ö.

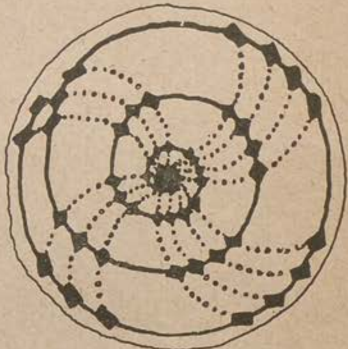


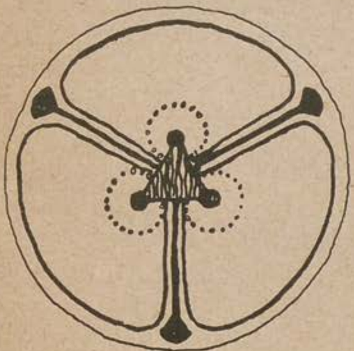
Kakmodeller















1. Orrtupp. — 2. Orrhöna. — 3. Snöripa (i sommardräkt). — 4. Snöripa (i vinterdräkt). — 5. Tjädertupp. — 6. Tjäderhöna. — 7. Järpe.

1. Abborre. — 2. Gärs. — 3. Gös. — 4. Torsk. — 5. Lake. — 6. Gädda. — 7. Simpa. — 8. Ål.





1. Lax. — 2. Sik. — 3. Braxen. — 4. Mujka. — 5. Nors. — 6. Id. —
7. Strömming. — 8. Flundra.

1. Blomkål. — 2. 3. Brysselkål. — 4. Blåkål. — 5. Grön- el. bladkål. —
6. Vitkål. — 7. Savoykål.



1. Selleri. — 2. Palsternacka. — 3. Purjolök. — 4. Jordärtskocka. —
5. Kronärtskocka. — 6. Kålrabbi.

1. Ananas. — 2. Pistaciemandel. — 3. Melon. — 4. Paranöt. — 5. Banan. — 6. Oliv. — 7. Aprikos. — 8. Kastanj. — 9. Kokosnöt. — 10. Valnöt. — 11. Hasselnöt. — 12. Tomat (grön). — 13. Tomat (röd).

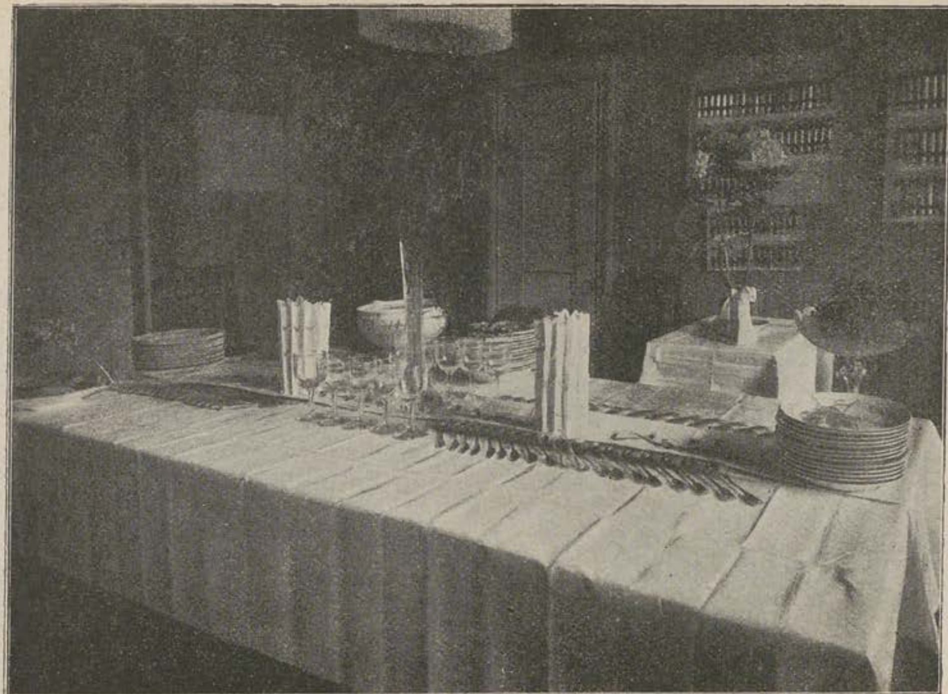




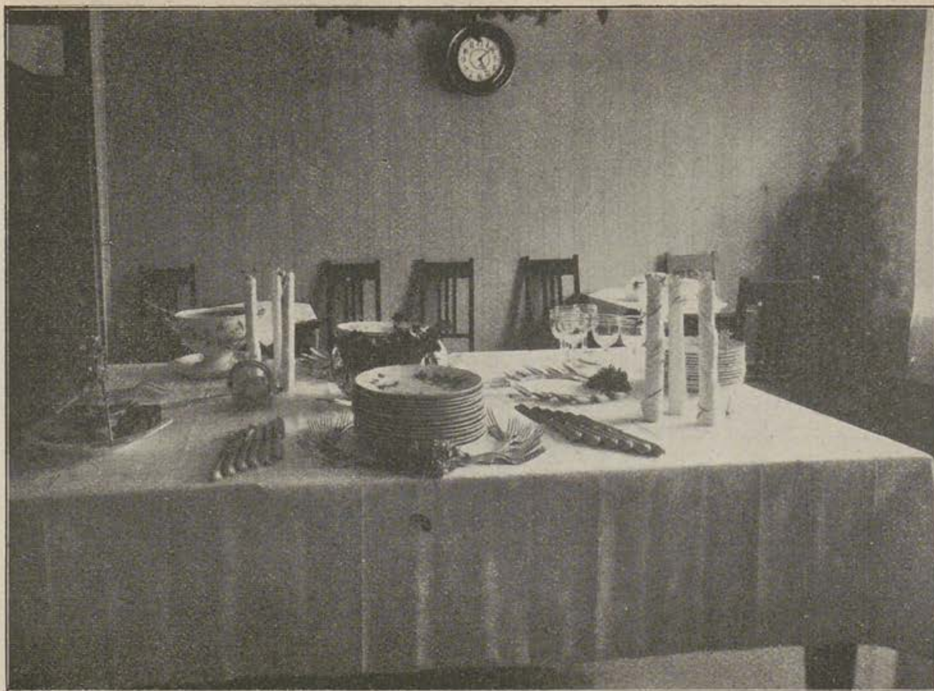
1. Stolt fjällskivling. 2. Fjällig bläcksvamp. 3. Skarpkrämla. 4. Trattkrämla. 5. Mandelkrämla. 6. Svartriska. 7. Buktriska. 8. Skäggriska. 9. Blod- eller alriska. 10 Champignon. 11. Vit flugsvamp (giftig). 12. Blek taggsvamp. 13. Fjällig taggsvamp. 14. Vanlig kantarell. 15. Stensvamp. 16. Ättiks- eller björksvamp. 17. Sträv rör- eller kosvamp. 18. Smörsvamp. 19. Tallsvamp. 20. Bitter rörsvamp (giftig). 21. Sammetssvamp. 22. Fårticka. 23. Gul fingersvamp. 24. Medelstor äggsvamp. 25. Allmän äggsvamp. 26. Allmän stenmurkla 27. Spetsmurkla.



Dukat bord.



Dukat bord (»rak stil»).



Dukat bord (»krans-stil»).



Dukat bord (»solfjäder-stil»).



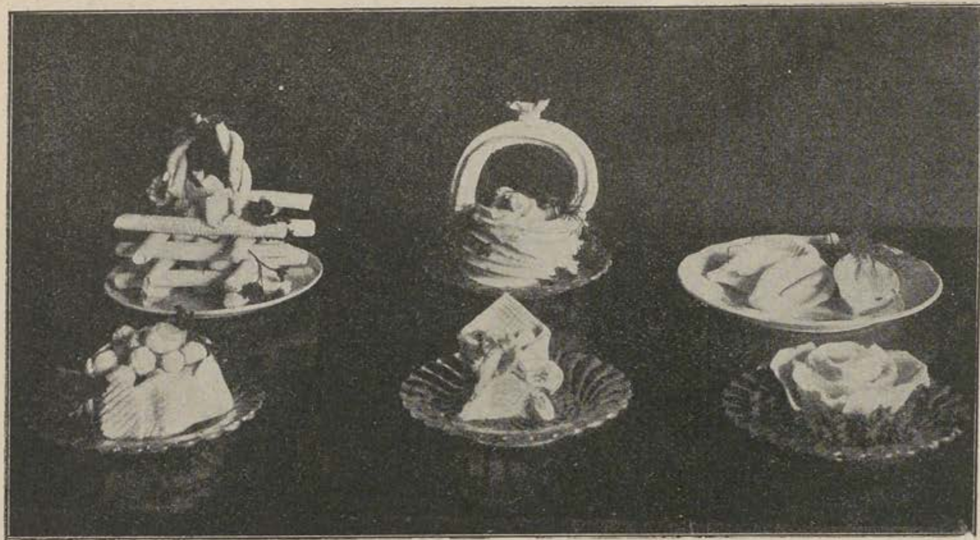
Kaffebord.



Kaffebord (vid festligare tillfälle).



Smöruppläggningar I.



Smöruppläggningar II.



